



PRACTIKA PLUS



Instructive & Warranty



Super fast
pressure cooker

PRACTIKA PLUS



TECHNICAL SUPPORT SERVICE

ARGENTINA

BUENOS AIRES
ELECTROSERVICE
Esmeralda 870 -Capital Federal-
TE:4311-1355/6460/4312-3424

DÁURIA
Juramento 1627 -Capital Federal-
TE:4783-7488

ST CENTRAL
B.M. IMPORT S.A.
Catamarca 3733 - 1651 - San Andrés.
Tel. 4768-6277 / 4768-4510 / 4768-5364

BOLIVIA

SERVICIO TÉCNICO CESER.
La Paz : (02)222-4924
Tarija: (04) 665826
Oruro ((02) 5111866
Sucre: (04)6434989
Cochabamba : (04) 4501894
Santa Cruz : (03) 3303292

EL SALVADOR

SAN SALVADOR
Paseo General Escalón, 4715. Locales 2 y 3
San Salvador
Tel. 2636481 Fax 2110959

VENEZUELA

CARACAS
Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3. La Urbina
Apdo. 78, 1074-A Caracas
Tel. 212-241.73.44

ECUADOR

GONZALO NUÑEZ, S.A.
Boyacá 1060 y C. Bailén
Guayaquil
Tel. 593 42519185 Fax 593 42325352

USA

MAGEFESA USA
12800 NW 38th Avenue
Miami, 33054-4525
T: (786) 594-3781
F: (786) 594-3782
www. magefesausa.com

MÉXICO

DISTRITO FEDERAL
SERVICIO TÉCNICO CENTRAL
P. de la Reforma No. 219-102. Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500 México D.F. Distrito Federal
Tel:. 5250 9288 / Fax.: 5250 9506

MONTERREY, N.L.
PROVEEDORA DOMÉSTICA
Féliz U. Gómez 905 Nte. Col. Obrera
Monterrey, N.L.
Tel.: 8354 0009 - 8354 5171

VERACRUZ
ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO
Zamora nº1479. Revillagigedo y Victoria
Tel. y fax: 9382154
Veracruz. Ver

CHILE

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL
RHOINTER CHILE LIMITADA
Américo Vespucio Norte, 2880
Of. 502-503 Conchali. Santiago.
Tel. 6035916. - Fax 6034659.
E-mail: sat@rhointer.tie.cl

URUGUAY

MONTEVIDEO
Service oficial Magefesa
M.G. Service
Soriano 942
Tel. 908 96 39
mgservice@montevideo.com.uy

REPÚBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
Av. 27 de Febrero N.º 49
Santo Domingo
Tel. 6854151

PERÚ

IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
AV. Federico Villarreal, 128.
Urb. Santa Cruz-Miraflores.
LIMA – PERU
Tel. 441-3386 / 422-8815



WARRANTY POLICY

PRODUCTS COVERED BY WARRANTY

PRODUCT: PRESSURE COOKER **MODELS:**

☐ PRACTIKA PLUS 4 ☐ PRACTIKA PLUS 6 ☐ PRACTIKA PLUS 8
☐ PRACTIKA PLUS TRIO

DISTRIBUTOR'S DETAILS

NAME ____________________
ADDRESS ____________________ TELEPHONE ____________
DATE OF PURCHASE ____________________

LIMITED WARRANTY

This Pressure cooker is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of 10 YEARS from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.
Moving and/or perishable parts such as gaskets, internal components, etc. which are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty.
Also excluded are all defects resulting from accidents, damaged suffered in transit, misuse or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non-qualified personnel.
If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

MAGEFESA
12800 N.W. 38 th Avenue
Miami, 33054-4525

In order for the warranty to be valid the distributor should complete details with a registered dated.
After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.
This warranty is in lieu of all other warranties and representations expressed or implied and all other obligations or liabilities of our part.
Incidental or consequential damages are excluded. Some states do not allow exclusions or limitations on incidental or consquuential damages or on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.
For spare parts or assistance not requiring the return of the product itself, please contact our Customer Service Departament at **(786) 594 - 3781** or email at **info@magefesausa.com**



CONTENTS



1. GENERAL DESCRIPTION

PARTS OF THE PRESSURE COOKER

1. Lid.
2. Red Pressure sensor.
3. Pressure Regulating valve.
4. Open button.
5. Lid handle.
6. Safety window.
7. Safety valve.
8. Gasket.
9. Helper handle.
10. Lower handle.
11. Pressure cooker pot.
12. Tri-ply thermo base.
13. Optional steamer insert & trivet.



2. SAFETY



ATTENTION: Read these instructions manual carefully before using the pressure cooker. Keep them safe with your purchase receipt and if possible the original packaging for any future references.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always read the following basic safety measures before using your pressure cooker:

1. Read all the instructions carefully before use.
2. Never touch hot surfaces. Only hold the pressure cooker by the lid handle and/or side grips.
3. Special attention and close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Never place the pressure cooker in a heated oven.
5. Read (*Section 7)* before using the pressure cooker on a burner.
6. Always use extreme caution when handling your pressure cooker, especially when it contains hot liquids.
7. Never use the pressure cooker for anything other than its intended used.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in serious and scalding injuries. Ensure the cooker is properly closed before operating. *(See section 10)*.
9. Do not fill the unit over 2/3 of its full capacity. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. *(See section 8)*
10. Be aware that certain foods, such as applesauce,cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth and sputte, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Always check the pressure release devices for clogging and maintenance before use. *(See section 9)*.
12. Do not open the pressure cooker until it has cooled down and the internal pressure has been released. If the handles are difficult to be pushed apart, this indicates that the cooker is still pressurized . Do not force it for opening. Any pressure in the cooker can be hazardous. *(See section 12)*
13. This pressure cooker must not be used for frying with oil under pressure.
14. Follow the instructions for cleaning and care after each use. *(See section 13)*
15. After normal cooking pressure has been reached, reduce the heat so that all the liquid inside the cooker does not escape as steam. *(See section 11)*
16. Only use authentic replacement parts manufactured and distributed by MAGEFESA. You can buy them at www.magefesausa.com.
17. SAVE THESE INSTRUCTIONS. If any reason you loose them you can download your free copy at www.magefesausa.com



3. CONGRATULATIONS

Thank you for choosing our Magefesa Practika Plus pressure cooker. We appreciate your confidence in our company. The Magefesa pressure cooker you just purchased is one of the finest pressure cookers In the market. Designed and engineered in Spain with the highest and better standards. This Magefesa pressure cooker will give you many years of tasty and healthy meals.

4. ADVANTAGES OF THE "PRACTIKA PLUS"

With your Practika Plus pressure cooker you will cook extraordinary and healthy meals for all your family in just a few minutes. You will enjoy the flavors and aromas of traditional cooking preserving all vitamins and natural food juices.

With your Practika Plus pressure cooker you will require less cooking liquids than with traditional cooking and even less than with first generation pressure cookers (with jiggle valves). During cooking time no steam release will be necessary to keep inner pressure stable. Furthermore all water-soluble vitamins and minerals will be retained in the pressure cooker and foods will preserve all their taste, colors and flavors.

With your Practika Plus you will save money at home. You will be able to cook up to 3 times faster than with traditional cookware so your electricity or gas bill will be reduced considerably. The reason is quite simple. Faster you cook, less energy is needed. You will save time and money for yourself.

Your Magefesa Practika Plus pressure cooker is one of the safest in the world. With the automatic locking system, the safety locking handle will prevent the opening of the lid while pressurized. Both the regulating and safety valves and the window overpressure are release pressure systems. With its 5 security devices, we warranty you that this model of pressure cooker is one of the safest in the market.

With this Practika Plus pressure cooker you will forget the traditional jiggle noise of the old style pressure cookers and you will not smell the food.

With your Magefesa pressure cooker you will be happy in your kitchen thinking that you own the right piece of cookware to feed yourself and your family in less than 20 minutes (just the time you wait for a delivery meal) and with almost any effort, and taking control about the foods you eat. You will taste a healthy and wonderful meal.

Enjoy!



5. MAIN COMPONENTS AND FEATURES

INCORPORATED SAFETY DEVICES

This model of pressure cooker has been designed with 5 security systems. Prior to use it, please take time to get familiar with these important components and how they work. The 5 safety systems are as follows:

1. *Easy Lock:* With this system the pressure cooker will be automatically locked only if lid and body are correctly aligned according with closing instructions referred in section # 10 of this Instructions manual. The main feature of this Easy lock system is to avoid accidents because of an incorrect or inadequate closing process. If the Red Open button (part#4) does not move back the pressure cooker will not be able to generate pressure. The pressure cooker is properly closed when both handles (lid and lower handle) are aligned and a clear "click" sound is heard. Easy and safe.

2. *Red pressure sensor:* When the pressure cooker is correctly closed, the regulating valve is either in position I or II and the pressure cooker is heated in a hotplate or ring, steam will be generated inside the pot and the red pressure sensor will rise up and block the opening system avoiding voluntary opening of the pressure cooker. The pressure sensor rises up at around 0.58 psi of pressure (0.04 bar).
If this red pressure sensor is up that means there is still pressure inside the unit. While the red pressure sensor is up you must not open the pressure cooker.

3. *Pressure regulating Valve:* This is one of the most important features of this pressure cooker. It will allow you to choose how fast you want to cook with your unit. You can select the right pressure level according to the type of food, your time and your experience. This Pressure regulating valve has 4 positions: according to each requirement select the necessary pressure level (High or low).
Please remember that in this type of pressure cooker you do not need to hear any jiggle noise and no steam release will be necessary. The pressure cooker operates quietly.
We highly recommend to select the desired pressure level before starts cooking. If you change the pressure level while the cooker is in operation you could lose efficiency and some benefits.

4. *Safety Valve:* Inside the Red pressure sensor is located the safety valve. This safety valve will operate when a certain pressure level has been reached by the pressure cooker. This pressure level only may be reached if pressure regulating valve get clogged. This is not usual if you take the minimum checking procedures detailed in this Instructions manual before each use. If the safety valve operates and release steam remain calm but take out immediately the pressure cooker from the heating element.



5. *Lid edge Safety Window:* As a final safety system, the pressure cooker is designed with a special window on the edge of the lid. If an overpressure happens and the other security systems get clogged at a range between (26.1 to 45.4 psi) - (1.8 to 3.0 bar) the gasket will be deformed to depressurize the pressure cooker getting out the over pressure through this window.

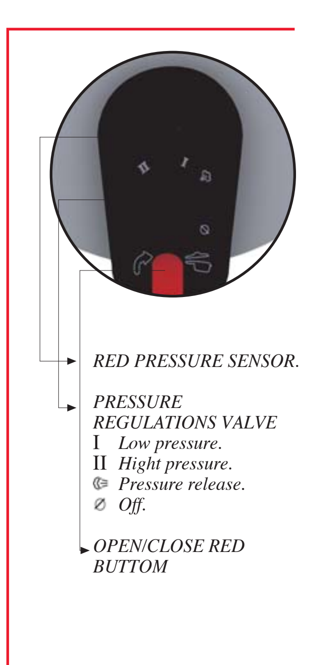
PRESSURE REGULATING VALVE POSITIONS.

∅ **Off:** In this position the Pressure cooker is Off. That means it will be impossible to reach any pressure level inside the pressure cooker. In this position all the steam generated inside the cooker will be automatically and constantly released. It will work like a regular pot with lid. Do not turn the regulating pressure valve to off position, while pressure cooker still contains pressure.

Pressure release position: When you place the regulating valve in this position, the pressure cooker will automatically release all the steam inside the pot. After you finish the releasing process, you will be able to open the lid. As an extra safety measure, if the inner pressure level remains higher than recommended, you will not be able to open it safely.

As an additional safety measure we highly recommend to operate the pressure regulating valve protecting your hands with a mitten. This part may be hot because of the steam releasing feature.

I **Low pressure position:** The lower cooking pressure level of your model is 8.7 psi (or 60 Kpa for Europe). This pressure is recommended for soft foods like rice, pasta, fish, some vegetables, etc... The pressure valve will keep stable this pressure inside the cooker.



II **High pressure position:** The highest cooking pressure level of your model is 15 psi (or 100 Kpa for Europe). This pressure is recommended for hard foods like meats, legumes, etc... The pressure valve will remain stable and maintain the highest pressure inside the cooker. No steam release is required. If this happens, reduce the heat of your stove to the minimum.

To move the regulating valve grab the valve cap with two fingers, push it down gently and turn rigtht to the desired position (I - II or). **NEVER turn right the valve to the position ∅ while the pressure cooker is not totally depressurized**, (to confirm check if red pressure sensor is down).



OTHER FEATURES.

1. The triple impact diffused base or tri-ply base has been especially designed for extra resistance and evenly heat distribution.
2. The thickness of the base is larger than common pressure cookers, giving extra heat absorption.
3. The regulating pressure valve allows you to vary the pressure throughout the cooking process.
4. No steady steam release is required so you can cook with less water and without noise and smell. Just use the right heat to keep pressure and let the cooker work.



ATTENTION: DO NOT USE THIS PRESSURE COOKER FOR PRESSURE FRYING WITH OIL. ALWAYS USE AT LEAST 0.26 QTS OF LIQUID IN THE COOKING PROCESS.

ATTENTION: IF THE PRESSURE COOKER HAS BEEN HEATED WITHOUT
ANY CONTENTS OR FOOD, PLEASE CONSULT THE NEAREST AUTHORISED TECHNICIAN BEFORE USING IT AGAIN.

ATTENTION: DO NOT PLACE THE PRESSURE COOKER IN A HEATED OVEN.

ATTENTION: NEVER OPEN THE PRESSURE COOKER TOWARDS YOUR FACE SINCE THERE MAY BE INTENSE COOKING STEAM STILL INSIDE THE UNIT.

THE *"PRACTIKA PLUS"* PRESSURE COOKER IS MADE FROM HIGH-QUALITY HEAVY-GAUGE 18/10 STAINLESS STEEL AND ITS THERMO HEAT CONDUCTIVE BASE MAKES IT SUITABLE FOR ALL COOKING SURFACES INCLUDING MODERN INDUCTION HOBS.



6. DIRECTIONS FOR PROPER USE

This product is intended for domestic cooking surfaces only, do not use pressure cooker for other than its intended use.

MAGEFESA pressure cookers are particularly suitable for foods that normally require a long cooking time, like:

- Soups, meats (joints, goulash, stews etc), vegetables, potatoes / some cereals and pulses, desserts.

Depending on the size of the pressure cooker you would be able to use this unit to pressure canning. For pressure canning, you will need special accessories. The pressure cooker cooks under pressure. Although the pressure cooker is characterized by a level of quality and safety, injury (by scalding) or material damage resulting from misuse or improper use cannot be ruled out. For this reason, take careful note of this instructions manual.

7. USING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

Before using the pressure cooker the first time, wash the pot, lid and gasket with hot soapy water. Also it is recommended to fill with water 1/2 of its capacity and boil the pot without the lid for half hour to remove any dirt and dust. After washing out the pressure cooker thoroughly with warm water and washing-up liquid, place a few drops of cooking oil into the pressure cooker prior to its first use and then wipe them out with a paper kitchen towel. On electric cookers, the diameter of the pressure cooker base should match the one from the hotplate or ring. The compatible burner diameter is etched into the base of the pot. If you cook with gas, never allow the gas flame to lick the sides of the pot. If you do it, the exterior of the pot will become discolored and the grips (or handles) will be overheated and damaged. Always adjust the burner to verify that the flames remain under the base and do not extend up the sides.





8. FILLING

1. Never fill the pot more than 2/3 of its capacity including the liquid you have added *(FIG. A1)*.
2. When cooking food that expand during cooking such as rice or dried vegetables do not fill the unit over 1/2 of its capacity *(FIG. A2)*.
   If overfilled, the safety elements may become impaired (risk of scalding).
3. Never forget to add liquid, never use less than 0.26 Qts. (1/4 liter) of liquid as this could cause dry cooking, resulting in damages to the pressure cooker, as complete evaporation will spoil food and overheat the cooker *(FIG. A3)*.
4. For steaming, place insert in 0.79 Qts. (3/4 liter) of boiling water. Place ingredients in the optional steamer insert *(FIG. A4)*.
5. Be aware that certain foods such as pearl barley, fruits and pasta can produce foam blocking the pressure release systems (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker. Stir salt until is completely dissolved. To avoid damage to the stainless steel, do not store salt water or heavily salted foods in the pressure cooker. Even the smallest amount of dampness containing salt could cause corrosion.

maximum quantity

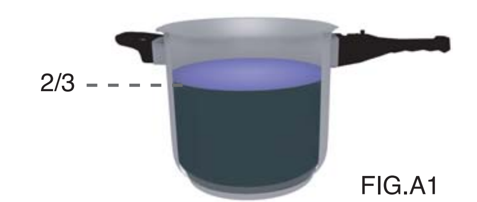


FIG.A1



FIG.A2

minimum quantity



FIG.A3

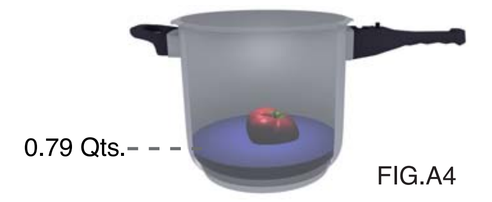


FIG.A4



9. CHECKING THE VALVE

The valves are safety devices. Always check them to be sure they are not clogged.

1 **Red pressure sensor checking:** Take the lid and turn it back. Just at the back side of the lid handle you will see a limit. Push it smoothly with a blunt element (ie pen or screwdriver). Immediately the closing system will move back to the position B (see image ...). In this position the lid simulates been closed. Then move up and down the red pressure sensor to be certain that it moves freely. It is very important because this safety element has to block the opening system only when there is a minimum pressure inside the cooker. After check turn the lid. By gravity the red pressure sensor will drop. Push the red open button to leave the lid in opening position.

2 **The safety valve.** Inside the red pressure sensor there is another security valve . This is a spring valve. So to check if this one is not blocked you have to push smoothly in the center of the base of the red pressure sensor. You have to feel some resistance because of the spring that contains the valve but you have to move it easily. If you feel the unit is blocked, don't use the pressure cooker and proceed to clean or replace the safety valve before using the pressure cooker.



10. CLOSING

1. Place the gasket carefully into the lid, ensuring that it lies on the roof and under the flanges.
2. Place the contents inside the pressure cooker and the recommended liquid quantity.
3. Place the lid *(1)* on the pressure cooker pot *(11)* align the mark ● on the lid *(1)* with the mark 🡅 on the base handle or lower handle *(10)* fitting together the lid with the pot *(FIG. 1)*.
4. Press down the lid lightly *(1)* and turn clockwise *(FIG. 2)* just until the two handles match up and lock together *(FIG. 3)*.
5. When the two handles match correctly you will hear a “click” sound. The red opening button will move back automatically. Your pressure cooker is safely closed. If you do not close the lid properly, the red button will not be able to get back and the lid will not be closed. Even if you put the pressure cooker on the stove, the steam will be released through the red pressure sensor.







6. To start generation pressure, turn the regulator valve from release steam position to I or II. If you keep the pressure regulator valve at release steam position the necessary inner pressure will not be generated.



FIG.1 FIG.2 FIG.3

11. COOKING UNDER PRESSURE

Place the cooker properly closed on a heat source according to the size of the pressure cooker base. See underneath of the cooker base for correct size. Then turn the heat source up to almost full power. Take note that if too much heat is applied, the pressure regulating valve will full release steam right away. This is a sign that the heat should be reduced.

Any air inside the pressure cooker is firstly released through the red pressure sensor just when foods and liquids start to boil and inner pressure begin to be generated. In this initial process we recommend to turn the heat source up almost to full power to the moment when the pressure regulating valve begins to release some steam. From this moment cooking time should start and heat source must be adjusted or reduced. Please Note:

- Cooking time begins when pressure level selected is reached.
- When the steam comes out from the pressure regulating valve for the first time we recommend to lower the heat.
- To avoid damage to the pressure cooker, never allow it to boil dry.
- Never leave an empty pressure cooker on a hot hob.
- In case of problems while cooking, remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool down completely. See section 14 to learn how to solve minor problems and practical tips and solutions.



- Never open the pressure cooker towards your face since there may be intense cooking steam still inside the unit.
- Always face safety vent on the side of the lid away from yourself while cooking.
- When changing pressure levels/moving the pressure regulating valve, we recommend to protect your hands with a heat resistant mitten.
- Always follow instructions about what kind of food is suitable to be cooked in a pressure cooker.
- Never use this pressure cooker for frying with oil under pressure.

12. RELEASING STEAM PRESSURE AND OPENING

The pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside it. This is a safety feature. Reduce the pressure in one of the following ways:

- **Natural pressure release:** Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool down naturally. Depending on the amount of food and liquid on the cooker this method may take around 10 to 15 minutes.
  Passed these 15 minutes, turn the regulating valve to the "release position" and check when the red pressure sensor gets down to open the pressure cooker safety.

- **Automatic Release:** Remove the pressure cooker from the heat source, place the regulating valve in the release position and allow the steam to come out completely so you can open pressure cookersafety. We only recommend this automatic release method for foods cooked at the lowest pressure level (position I).



- **Fast pressure reduction:** Place pressure cooker under running water but prevent water from being sucked into the cooker.
  This method is used to release pressure as quickly as possible. Primarily used for vegetables, seafood and other tender foods that can quickly overcook. To use this method, remove the pressure cooker from the burner, place it in the sink and run cold tap water gently over the lid until steam disappears completely and the pressure indicator is lowered. When putting the cooker in the sink, tilt it so the cold water runs downwards.

There is no remaining pressure in the cooker when the “Red pressure sensor / Safety valve” *(7)* remains in its lowest position. After all pressure has been released, for opening the cooker, slide the pressure cooker red button forward. Grasp the bottom of the base handle with your left hand and with your right hand on the lid handle slowly rotate the lid counter clockwise. The lid can now be easily removed.
Even though you have already released the pressure never open the pressure cooker towards your face since there may be intense cooking steam still inside the pot. *(FIG 9)*
When cooking sauces, make sure they are not too thick. Shake the cooker slightly before opening it, always making sure that all pressure has already been released. Never use force to open the lid. After cooking mash type foods (like grains or pulses) or foods with a high fat content, shake the cooker gently before opening the lid. This will prevent the contents spitting when the lid is opened.


FIG.9

PRESSURE REDUCTION TIPS FOR SPECIFIC FOODS:

- *Foods with a short cooking time:* Use fast pressure release system with rice or some vegetables, otherwise foods can become overcooked.
- *Vegetables with a long cooking time / soups / meats, completely covered by liquid / potatoes / cereals / dried pulses:* Use slow pressure release system. Do not use water to cool down the pot! (Potatoes could otherwise fall apart)
- *Meat / vegetables / frozen vegetables / fresh fruits / dried foods (excluding pulses):* Use normal or fast pressure release system. For ready-prepared meals, allow the pressure cooker to stand beside the heat source for one minute before reducing pressure).
- *Fish / risotto:* Use fast pressure release system.
- *Foods with a high fat content or mash-type foods (e.g. dried pulses):* Use slow pressure release system and gently shake the cooker before opening the lid to prevent the contents from spitting when the lid is opened. After cooking meat with skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you might be scalded.



13. CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

To maintain your pressure cooker in its original state, this one should be washed with warm water, mild dish-washing soap and a non abrasive cleaning pad after each use. *SEE THE FOLLOWING INSTRUCTIONS (FIG. 7a, 7b, 7c, 7d)*.

Never use dishwasher to clean you pressure cooker. Stainless steel may be discolored in a dishwasher because of long time action of hot water and salt.

LID

To remove any unwanted food deposits, clean the pressure sensor, pressure and safety valves by rinsing them with warm water.
Never clean lid (1) in the dishwasher as this may cause serious damages.

POT

1. From time to time, depending on the food and additives used, as well as the lime content in water, gold-coloured or bluish spots may appear on the bottom. To remove stubborn stains and any discoloration in the interior of the pressure cooker, try adding half lemon juice and 1 to 2 cups of water to the pressure cooker pot. Cook it at high pressure for 15 minutes, then remove from heat. Let pressure release naturally, then wash properly.
2. Never use corrosive or abrasive detergents like bleach (not even dilute in water), and foods with a high acidity content or salt water for long periods of time.

RUBBER GASKET

1. The gasket is made from hard wearing silicone. Wash the gasket with warm soapy water, after rinse it well and towel dry. Cover it with a thin coat of cooking oil. Follow this procedure every time you wash the pressure cooker in order to extend the life of the gasket.
2. When storing the pressure cooking, place the lid face down allowing ventilation and preventing any bad odors.





REGULATING AND SAFETY VALVES:

Place the pressure regulating valve *(3)* in position ∅, remove all pieces and clean each piece *(FIG. 7e)* as instructed. This valve contains 4 pieces: the upper cap, the spring, the silicone cylinder cover and the inner plastic limit. For cleaning them you have to dismantle the 4 pieces, wash them with warm water and mild washing soap. Dry and assemble the pressure valve again. For assembling, take the upper cap, put the spring just in the inner inside, introduce the upper edge of the spring in the wide plastic base and finally fit the silicone cylinder cover. Push smoothly the central plastic limit to check that the system flex correctly.

Loose the Safety valve *(7)* with an appropriate tool *(FIG. 7f)* and clean as instructed, return all pieces to the pressure cooker, without forgetting any small parts.





ATTENTION: THE RUBBER GASKET IS CONSIDERED WORN WHEN, DUE TO USE, THE PRESSURE COOKER STARTS LOSING STEAM AND DOES NOT REACH ENOUGH PRESSURE. FOR BETTER RESULTS,THE RUBBER GASKET SHOULD BE REPLACED APROXIMATELY EVERY TWO YEARS.

ATTENTION: DO NOT CLEAN ANY PART OF THE PRESSURE COOKER IN THE DISHWASHER.

Never remove stains or baked-in marks with abrasive tools such as knives, steel, wool or copper cloths. Instead, soak it with hot water with a little bit of detergent until stains can be easily removed with a soft brush, sponge or cloth.
Do not use any corrosive agents like bleach (not even dilute in water) for cleaning.
Remove obstinate calcium stains (white spots) with a few drops of vinegar or lemon juice.
If it is difficult to turn the lid for closing, then apply a light film of cooking oil to the rubber gasket.
When storing, DO NOT LOCK THE LID IN PLACE. Simply place the lid upside-down on the pot, so that the rubber gasket inside the lid remains unstressed and free of deformation.



14. TROUBLESHOOTING THE PRESSURE COOKER

Before you begin cooking, it is important that you read this detailed instructions manual and make sure you understand how to operate the pressure cooker. If you are unsure about using your pressure cooker or the safety systems, do not use it and contact your retailer or MAGEFESA.

For your reference, here we mention some practical tips and some common problems you may experience using a pressure cooker:

CASE: PRESSURE DOES NOT BUILD UP

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1.- Pressure cooker lid it is not correctly closed. 2.- Silicone gasket is not in place, or is dirty or worn. 3.- There is not enough liquid inside the pressure cooker.	1.- Open again, and carefully proceed to close the lid according with section 10. 2.- Check the silicone gasket is clean and correctly located. 3.- Check the gasket is not worn. We recommend to change the gasket yearly considering regular use.

CASE: STEADY STREAM OF STEAM IS RELEASED FORM THE REGULATING VALVE

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1.- The burner is too high. 2.- The regulating valve is dirty. 3.- The regulating valve need to be replaced. 4.- The regulating valve is not in the correct position (I or II).	1.- Lower the burner or hot plate . If electrical residuary heat may be enough to cook the food. 2.- Check the regulating valve and clean it following the section 13 directions. 3.- Check the regulating valve is in the right position I or II . 3.- If after clean and verify the regulating valve is not obstructed, the malfunction persists, proceed to change the regulating valve going to www.magefesausa.com



CASE: STEAM LEAKING AROUND THE LID

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1.- Pressure cooker lid it is not correctly closed. 2.- Silicone gasket is not in place, or is dirty or worn. 3.- The pressure cooker is too much full.	1.- Open again, and carefully proceed to close the lid according with section 10. 2.- Check the silicone gasket is clean and correctly located. 3.- Check the gasket is not worn. We recommend to change the gasket yearly considering regular use. 4.- To improve the gasket sealing performance lubricate it lightly with cooking/vegetable oil or moisten with a little water. 5.- Never fill the pressure cooker more than 2/3 full. Some foods tend to foam. In these cases fill 1/2 full. See section 8 for reference.

CASE: EFFORT IS REQUIRED TO OPEN /CLOSE THE LID

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1.- (If opening) There is still pressure inside the pressure cooker. 2.- Silicone gasket is not in place, or is dirty or worn. 3.- The handles of pressure cooker are not correctly aligned to proceed with opening/close. 4.- The red button of the lid is not in the appropriate position.	1.- Proceed with on of the releasing methods mentioned in this Instructions Manual section 12. 2.- Check the red pressure sensor is dropped. 3.- Check the gasket is in good conditions. If gasket is not worn, lubricate it lightly with cooking/vegetable oil or moisten with a little water. 4.- To open and close properly the pressure cooker always move the handles clockwise or counterclockwise from and up to the marks on the lid and the lower handle. When open or close never force the lid. 5.- Verify the red button is in the "Open" position (push forward to the regulating valve). 6.- When closing the lid, if handles are correctly aligned, it may be easy if you apply a little pressure with you hand at the end of the lid just opposite the handle.



15. REPAIR AND SERVICE ADDRESS

Do not modify the pressure cooker, particularly the safety systems in any way.

Using replacement parts made by a different manufacturer can detrimentally affect the safety of your pressure cooker. MAGEFESA cannot check every accessory available on the market.

Only use authentic spare parts manufactured and distributed by MAGEFESA.

Before calling the service center or entry the web site please take few seconds to identify your model and the element you need to buy or replace. To do so please keep this instructions manual and check the required spare part in the exploding diagram included in section 1.

For repairs, original spare parts and information, contact your dealer or a MAGEFESA service center:

MAGEFESA
12800 NW 38th Avenue
Miami, 33054-4525
T: (786) 594-3781
F: (786) 594-3782
www.magefesausa.com

16. ENVIRONMENTAL PROTECTION / DISPOSAL

Cookware, accessories and packaging should be recycled in an environmentally-friendly manner. Please comply with your national and regional regulations.



17. COOKING TIME

FOOD	COOKING TIME (MIN)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
SOUPS			
Broth	20	1	as required
Pea soup	12	1	as required
Vegetable soup	5-8	1	as required
Semolina soup	8	1	as required
Goulash soup	20	1	as required
Chicken broth/hen	40	1	as required
Chicken/pullet	15	1	as required
Potato soup	6	1	as required
Flour soup	12	1	as required
Minestrone	8	1	as required
Oxtail soup	30	1	as required
Beef soup (pot-au-feu)	45	1	as required
Onion soup	4	1	as required
FISH (With trivet)			
Whole fish or large fish tail	6	1	in pan up to trivet, *
Fish portions	3	1	in pan up to trivet, *
Large fish fillets	2	1	in pan up to trivet, *
Fish soup	5	1	in pan up to trivet, *
MEAT			
Veal joint	30	2	acc. to recipe, *
Knuckle of veal (piece)	45	2	acc. to recipe, *
Knuckle of veal (sliced)	25	2	acc. to recipe, *
Veal stew	20	2	acc. to recipe, *
Veal tongue	40	2	cover completely with water
Veal head	20	2	cover completely with water
Beef joint/Sauerbraten	45	2	acc. to recipe, *
Beef paupiettes (roulades)	13	2	acc. to recipe, *
Sliced beef	12	2	acc. to recipe, *
Beef schnitzel in its own sauce	15	2	acc. to recipe, *
Beef stew/goulash	25	2	acc. to recipe, *



FOOD	COOKING TIME (MIN)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
Broccoli	2	2	up to trivet, *
Fennel	6	2	up to trivet, *
White cabbage, halved	6	2	up to trivet, *
Chestnuts	12	2	up to trivet, *
Sugar peas	3	2	up to trivet, *
Kohlrabi (kale turnip) halved / sliced	6/2	2	up to trivet, *
Leek, sliced	3	2	up to trivet, *
Corn cobs	7	2	up to trivet, *
Sweet peppers, sliced / paprika	3	2	up to trivet, *
Swedes, quartered	12	2	up to trivet, *
Swedes, sliced	5	2	up to trivet, *
Beetroot	25	2	up to trivet, *
Brussels sprouts	4	2	up to trivet, *
Red cabbage	10	2	up to trivet, *
Carrots	6	2	up to trivet, *
Sauerkraut, raw	30	2	up to trivet, *
Black salsify	12	2	up to trivet, *
Celery halves, sliced	6/2	2	up to trivet, *
FROZEN VEGETABLES, NOT THAWED (With trivet)			
Spinach leaves (500g)	10	2	only to trivet
Cauliflower, in florets	6	2	only to trivet
Beans	5	2	only to trivet
Broccoli, in florets	5	2	only to trivet
Sugar peas	4	2	only to trivet
Brussels sprouts	3	2	only to trivet
Red cabbage, cooked (500g red cabbage)	12	2	only to trivet
POTATOES (With trivet) (Cooking time for new potatoes is reduced by up to one third)			
Potatoes in jackets	7-10	2	up to trivet, *
Boiled potatoes (quartered)	4	2	ditto
Sliced potatoes	2	2	ditto
FRESH FRUIT (With trivet)			
Pears, apples, peaches, plums, apricots	3	2	up to trivet, *
Quinces	10	2	up to trivet, *
Chestnuts	12	2	up to trivet, *

** At least 250 ml / 8 oz*



FOOD	COOKING TIME (MIN)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
Boiled beef	45	2	acc. to recipe, *
Knuckle of beef	35	2	acc. to recipe, *
Beef tongue	50	2	cover complety with water
Pork joint	40	2	acc. to recipe, *
Sliced pork	13	2	acc. to recipe, *
Knuckle of pork	40	2	acc. to recipe, *
Pork stew/goulash	25	2	acc. to recipe, *
Loin of pork	20	2	acc. to recipe, *
Pickled pork leg	35	2	cover completely with water
Smoked bacon	25	2	cover completely with water
Salted or unsalted bacon	20	2	cover completely with water
LAMB			
Roast joint	30	2	acc. to recipe, *
Lamb stew	20	2	acc. to recipe, *
GAME			
Hare joint	30	2	acc. to recipe, *
Deer joint	30	2	acc. to recipe, *
Jugged game	18	2	acc. to recipe, *
Sliced game	20	2	acc. to recipe, *
MISCELLANEOUS			
Minced meat (pork, lamb or beef)	8	2	acc. to recipe, *
Rabbit (joint, pieces)	30	2	acc. to recipe, *
Tripe	15	2	acc. to recipe, *
Meat broth	30	2	acc. to recipe, *
Meat terrines	15	2	acc. to recipe, *
Warming meat dishes	3	2	acc. to recipe, *
Aspic, jelly	60	2	acc. to recipe, *
POULTRY			
Poultry in pieces	8	2	acc. to recipe, *
Whole chicken	15	2	acc. to recipe, *
FRESH VEGETABLES (With trivet or steamer insert)			
Artichokes	14	2	up to trivet, *
Leafy vegetables (chard stalks, lettuce)	3	2	up to trivet, *
Cauliflower	3	2	up to trivet, *
Beans	3	2	up to trivet, *



18. RECIPES

The cooking times listed in the following tables may vary slightly according to food type, storage and quality.



5 MIN

BASIC BEEF STEW

INGREDIENTS

1-1/2 pounds stew meat
about 1/4 coup flour
2 tables spoons oil
1 large onion cut in 8 pcs.
6 cups hot beef broth
6-8 carrots cut into 1" pcs.
3-4 potatoes cut into 1" chunks
3 stalks celery, cut into 1" pcs.
1/2 teaspoon salt, or to taste
Pepper to taste

Flour and season meat. Heat oil in cooker over medium heat. Add the meat and cook uncovered until well browned. (The longer you brown the meat, the darker your sauce will turn be).

Add hot broth and the onion. Bring to a boil, stirring occasionally. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook 15 minutes. Remove from heat, let pressure reduce using the Natural Release method. Remove cover.

Add the remaining vegetables and salt and pepper. Close cover and return to high pressure.

Lower heat and cook 5 more minutes. Again, remove from heat and reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Check seasonings and serve.



10 MIN

CHILI WITH BEANS

INGREDIENTS

1-1/2 pounds coarsely ground lean beef
2 medium onions, chopped
3 cloves garlic, minced
1-1/2 cups beef broth
14-oz. can tomato puree
1 teaspoon ground cumin
1/2 teaspoon dried oregano
3 tablespoons chili powder
1 to 2 teaspoons salt.
1/2 teaspoon pepper
Cayenne pepper
15-oz. can pinto beans, drained
2 tablespoons corn meal
1/2 cup hot water

Brown meat with onions and garlic in uncovered cooker over medium heat. Drain if necessary. Add broth, tomato puree, and seasonings. Bring to a boil, stirring occasionally. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook for 10 minutes. Remove from heat and let pressure reduce using the Natural Release method. Remove cover.

Add beans and bring to simmer in uncovered cooker. Combine corn meal and hot water and stir into chili. Cook and stir until thickened. Season to taste. Serve sprinkled with grated cheddar cheese and chopped raw onion.



20 MIN

SWISS STEAK

INGREDIENTS

1-1/2 pounds round steak, cut 1/2 inch thick
1/3 cup flour
1/2 teaspoon salt
Pepper to taste
3 tablespoons oil
3/4 cup water
1/4 cup dry red or white wine
1 teaspoon dried sweet basil
1/2 teaspoon dried thyme
1 large onion cut in 1/8" slices
116 oz. can stewed tomatoes, drained (reserve liquid)
Salt and pepper to taste

Cut steaks into serving size pieces. Flour and season meat. Heat oil in cooker over medium heat. In small batches, add the meat and cook until well browned. Remove meat, set aside. In cooker mix water, wine, reserved stewed tomato liquid, bouillon and spices. Place meat in cooker, top with onion and tomatoes. Bring to boil, close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook for 20 minutes. Remove from heat, let pressure reduce using the Natural Release method. Remove cover, check seasoning
and serve.

68 MIN

POT ROAST WITH VEGETABLES

INGREDIENTS

3 to 4 pound chuck or pot roast
2 tablespoons flour
Salt & Pepper, and seasonings of your choice - garlic powder, herbs, or seasoned salt to taste
2 tablespoons oil
3 cups liquid of your choice (broth, wine and/or water)
2 onions, 2 potatoes, 4 carrots, 1/2 package cut into 1" pcs.
frozen Italian green beans thawed (optional)

Trim fat from roast. Flour and season meat. Heat oil in cooker over medium heat, adding additional oil if needed. Brown roast and onions together over medium heat in cooker with cover off. When roast is brown on both sides, add liquid. Bring to a boil. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook 60 minutes. Remove from heat, let pressure reduce using the Natural Release method. Remove cover.

Add vegetables. Close cover and return to high pressure. Lower heat and cook 8 more minutes.

Again, remove from heat and reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover and serve.





30 MIN

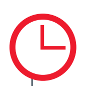
LAMB STEW

INGREDIENTS

2 pounds lean lamb stew meat, cut into 1-1/2 in cubes
2 or 3 tablespoon flour
2 tablespoons oil
2-1/2 cups water
1 more tablespoon oil
2 cloves garlic, minced
1/2 cup chopped onion
2 tablespoons chopped fresh parsley
1/4 teaspoon dried basil
1/4 teaspoon dried marjoram
1 bay leaf
1 teaspoon pepper
2 tablespoons tomato paste
4 carrots cut into 1" pieces
2 turnips, peeled & quartered
2 large potatoes, scrubbed or peeled and cut into 8 pieces
6 small boiling onions, peeled
1/2 package frozen peas (about 1 cup), thawed

Flour and season meat. Heat 2 tablespoons oil in cooker over medium heat. Add the meat and cook uncovered until well browned . Remove cooker from heat. Remove meat from cooker and set aside. Put 1/4 cup of the water in cooker and stir to loosen browned particles. Return cooker to stove and heat 1 tablespoon oil over medium heat. Add chopped onion and garlic and sauté a few minutes.

Add the meat, parsley herbs and seasonings, tomato paste, and remaining water. Bring to a boil, stirring occasionally. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook for 15 minutes. Remove from heat and reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Add all remaining vegetables except peas and stir. Close cover and return to high pressure. Lower heat and cook for 8 minutes. Remove from heat. Reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Stir in peas and let stew sit for 5 minutes before serving.





MIN

SOUTH SEAS PORK CHOPS

INGREDIENTS

4 large lean pork chops, 1" thick
1/4 cup flour
2 tablespoons oil
2 tablespoons vinegar
3/4 cup water
1 clove garlic, minced
1 large onion, finely chopped
1 teaspoon ground ginger
1 teaspoon dry mustard
1 tablespoon brown sugar
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon pepper
18-oz. can unsweetened pineapple, with liquid
1 tablespoon cornstarch
1/4 cup cold water

Trim fat from pork chops. Flour chops. Heat oil in cooker over medium heat. Add the chops and cook uncovered until browned. Add remaining ingredients except the cornstarch and 2 tablespoons water. Bring to a boil, stirring occasionally. Close cover and bring 10 high pressure. Lower heat and cook for 20 minutes. Remove from heat. Reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Remove chops. Combine the cornstarch with water and stir until smooth.

Stir into sauce and bring to a boil just until sauce is thickened and translucent. Spoon sauce over chops to serve.



8 MIN

WHOLE ROAST CHICKEN

INGREDIENTS

Non-stick cooking spray
2 tablespoons oil
1 whole chicken
1/2 cup hot water
Salt and pepper to taste
Paprika and/or poultry seasoning to taste

Spray interior of cooker base with non-stick cooking spray. Heat oil in cooker over medium heat. Place chicken in cooker and brown gently, turning to brown all sides as evenly as possible, until golden. Remove cooker from heat and remove chicken from cooker. Put 1/2 cup hot water in cooker and stir to loosen brown particles. Return cooker to stove and place chicken in cooker, breast side up. (You can put chicken directly on bottom of cooker or place it on a trivet or rack to keep it up out of the drippings).

Sprinkle chicken with salt, pepper and seasonings to taste.

Close cover and bring to high pressure. Lower heat. Cook for 5 minutes per pound. (Cook 8 minutes per pound for stuffed chicken). Remove from heat; reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Remove chicken, make gravy. If desired. Carve and serve.



13 MIN

BARBECUED SPARERIBS

INGREDIENTS

Non-stick cooking spray
2 tablespoons oil
1 whole chicken
1/2 cup hot water
Salt and pepper to taste
Paprika and/or poultry seasoning to taste

Spray interior of cooker base with non-stick cooking spray. Heat oil in cooker over medium heat. Place chicken in cooker and brown gently, turning to brown all sides as evenly as possible, until golden. Remove cooker from heat and remove chicken from cooker. Put 1/2 cup hot water in cooker and stir to loosen brown particles. Return cooker to stove and place chicken in cooker, breast side up. (You can put chicken directly on bottom of cooker or place it on a trivet or rack to keep it up out of the drippings).

Sprinkle chicken with salt, pepper and seasonings to taste.

Close cover and bring to high pressure. Lower heat. Cook for 5 minutes per pound. (Cook 8 minutes per pound for stuffed chicken). Remove from heat; reduce pressure using the Natural Release method. Remove cover. Remove chicken, make gravy. If desired. Carve and serve.





6 MIN

SALMON STEAKS AND WINE

INGREDIENTS

4 small or 2 large pink salmon steaks, 1-inch thick
1 medium onion, sliced in rings
1/2 cup good dry white wine
Salt and white pepper to taste
1 fresh lemon, sliced

Place basket in cooker. Arrange onion slices in basket. Place fish steaks on top of onion. Pour wine over fish and sprinkle on salt and pepper to taste. (If you have a favorite seasoning for fish, sprinkle that on instead). Arrange lemon slices over the fish. Bring to a boil. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook for 6 minutes. Remove from heat and reduce pressure using the Quick Release

Method. Remove cover. Discard onion and lemon slices and serve.



25 MIN

"ORANGE" ORANGE ROUGHY

INGREDIENTS

4 orange roughy filets, 2lbs. total
1/4 cup bottled Teriyaki sauce
1/4 cup sherry
1/4 cup water
Sprinkle to taste of the following: Chinese Five-Spice, paprika, grated orange peel, nutmeg, white pepper

Combine the Teriyaki sauce, sherry, and water in a shallow baking dish. Place the fish in the marinade in a single layer and turn it over once. Sprinkle each of the spices over the fish pieces. Allow the fish to stand in the marinade for 10 minutes, then turn the filets and sprinkle the other sides with the spices.

Let stand another 10 minutes.

Lift the filets to a platter for a moment and pour the marinade into the pressure cooker. Heat marinade over a medium heat until it reaches a simmer. Lay the fish filets in the cooker; you may stack them on top of each other in two piles depending on how many pieces you have. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook 5 minutes. Remove from heat and reduce pressure using the Quick Release method. Remove cover. Remove filets with a couple of slotted spatulas and serve.



5 MIN

FISH STEW

INGREDIENTS

2 pounds (combined total) of two or three varieties of firm-fleshed fish such as cod, ling cod, halibut, snapper or monkfish, skinned, de-boned and cut into 2-inch chunks
1 teaspoon dried basil
1/2 teaspoon dried dill
1 teaspoon salt, or to taste
1/4 teaspoon pepper
1/4 cup finely chopped parsley
1/2 cup water
3 tomatoes, peeled and cut into 1/4 inch slices
1 medium onion, chopped
1/2 pound mushroom, slices.
1 large stalk celery, chopped
2 cloves garlic, minced

Put all ingredients in cooker. Bring to a boil over medium heal, stirring occasionally, close cover and bring to pressure. Lower heal and cook for 5 minutes. Remove from heal. Reduce pressure using the Natural Release method. Remove fish and vegetables to a serving bowl with slotted spoon. Return cooker to the stove and boil remaining liquid with cover off until liquid is reduced by half, stirring occasionally. Ladle liquid over fish and serve.

5 MIN

SWEET AND SOUR SHRIMP

INGREDIENTS

1 pound large shrimp or prawns, peeled and de-veined
1/2 pound Chinese pea pods (fresh or frozen)
Small onion, chopped or cut into 1/2 inch strips
1/2 cup unsweetened pineapple juice
3/4 cup chicken broth
3 tablespoons soy sauce
2 tablespoons vinegar
3 tablespoons sugar
1 tablespoon cornstarch
1/4 cup cold water

Combine all ingredients except cornstarch and 1/4 cup cold water. Bring to a boil, stirring occasionally. Close cover and bring to high pressure. Lower heat and cook 2 minutes. Remove from heat and reduce pressure using the Quick Release method. Remove cover.

In a small bowl, combine cornstarch with water and stir until smooth. Pour into cooker and cook over medium heat, stirring until sauce thickens and becomes translucent (about 2 minutes).
Serve over hot rice.



SPARE PARTS

We have select the most important spare parts for you from a multiple of spare parts.
I remember that you can consult our web: **www.magefesausa.com** for more information

	SPARE NAME	SPARE NUMBER	SPARE PART CODE	EAN 13	UPC-A
	- Helper handle	09	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEASCP3	8 429113 544072	8 94968 00289 9
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEASCPP	8 429113 544089	8 94968 00290 5
	- Safety valve	07	PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEVAPPL	8 429113 544140	8 94968 00296 7
	- Pressure Regulating valve	03	PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEVAPPP	8 429113 544133	8 94968 00295 0
	- Lower handle	10	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEMACP3	8 429113 544096	8 94968 00291 2
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMACPP	8 429113 544102	8 94968 00292 9
	- Lid handle	05	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEMAFP3	8 429113 544119	8 94968 00293 6
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMAFPP	8 429113 544126	8 94968 00294 3
	- Gasket	08	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMEJSPP3	8 429113 544058	8 94968 00287 5
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEJSP68	8 429113 544065	8 94968 00288 2
	- Steamer insert & trivet	13	PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMECOPP8	8 429113 544409	8 13310 01064 1
	- Lid	01	PRÁCTIKA PLUS 4 09REMETAPP4	8 429113 544423	8 13310 01065 8
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMETAPP8	8 429113 544416	8 13310 01066 5
	- Set silicon rings		PRÁCTIKA PLUS 4-6-8-TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO 09REMEPJJAT	8 429113 544225	8 13310 01041 2
	- Crystal lid		PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMETACP6	8 429113 544430	8 13310 01063 4





PRACTIKA PLUS



Instructivo y Garantía



Olla a presión super-rápida

PRACTIKA PLUS



SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉNICA

ARGENTINA

BUENOS AIRES
ELECTROSERVICE
Esmeralda 870 -Capital Federal-
TE:4311-1355/6460/4312-3424

DÁURIA
Juramento 1627 -Capital Federal-
TE:4783-7488

ST CENTRAL
B.M. IMPORT S.A.
Catamarca 3733 - 1651 - San Andrés.
Tel. 4768-6277 / 4768-4510 / 4768-5364

BOLIVIA

SERVICIO TÉCNICO CESER.
La Paz : (02)222-4924
Tarija: (04) 665826
Oruro ((02) 5111866
Sucre: (04)6434989
Cochabamba : (04) 4501894
Santa Cruz : (03) 3303292

EL SALVADOR

SAN SALVADOR
Paseo General Escalón, 4715. Locales 2 y 3
San Salvador
Tel. 2636481 Fax 2110959

VENEZUELA

CARACAS
Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3. La Urbina
Apdo. 78, 1074-A Caracas
Tel. 212-241.73.44

ECUADOR

GONZALO NUÑEZ, S.A.
Boyacá 1060 y C. Bailén
Guayaquil
Tel. 593 42519185 Fax 593 42325352

USA

MAGEFESA USA
12800 NW 38th Avenue
Miami, 33054-4525
T: (786) 594-3781
F: (786) 594-3782
www. magefesausa.com

MÉXICO

DISTRITO FEDERAL
SERVICIO TÉCNICO CENTRAL
P. de la Reforma No. 219-102. Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500 México D.F. Distrito Federal
Tel:. 5250 9288 / Fax.: 5250 9506

MONTERREY, N.L.
PROVEEDORA DOMÉSTICA
Féliz U. Gómez 905 Nte. Col. Obrera
Monterrey, N.L.
Tel.: 8354 0009 - 8354 5171

VERACRUZ
ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO
Zamora nº1479. Revillagigedo y Victoria
Tel. y fax: 9382154
Veracruz. Ver

CHILE

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL
RHOINTER CHILE LIMITADA
Américo Vespucio Norte, 2880
Of. 502-503 Conchali. Santiago.
Tel. 6035916. - Fax 6034659.
E-mail: sat@rhointer.tie.cl

URUGUAY

MONTEVIDEO
Service oficial Magefesa
M.G. Service
Soriano 942
Tel. 908 96 39
mgservice@montevideo.com.uy

REPÚBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
Av. 27 de Febrero N.º 49
Santo Domingo
Tel. 6854151

PERÚ

IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
AV. Federico Villarreal, 128.
Urb. Santa Cruz-Miraflores.
LIMA – PERU
Tel. 441-3386 / 422-8815



POLÍTICA DE GARANTÍA

PRODUCTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

PRODUCTO: OLLAS A PRESIÓN **MODELOS:**
☐ PRACTIKA PLUS 4 ☐ PRACTIKA PLUS 6 ☐ PRACTIKA PLUS 8
☐ PRACTIKA PLUS TRIO

DETALLES DEL DISTRIBUIDOR

NOMBRE ______
DIRECCIÓN ______ TELÉFONO ______
FECHA DE COMPRA ______

LÍMITE DE LA GARANTÍA

La garantía cubrirá los defectos del material y la mano de obra durante 10 años a contar desde la fecha de compra, siempre y cuando el producto se utilice de acuerdo con el manual del fabricante y para un uso doméstico.
El uso y las partes perecederas como las juntas, piezas internas, etc. que están sujetos al desgaste normal y deterioro por el uso serán excluidos de la garantía.
Serán excluidos también los defectos resultantes de accidentes, daños sufridos en desplazamientos, mal uso ó negligencia (incluido sobrecalentamientos y punto de ebullición en seco), uso y desgaste normal como arañazos, saltos de esmalte, manchas….., y reparaciones o manipulaciones llevadas a cabo por personal no autorizado o no cualificado.
Si durante el periodo de garantía fuera necesario realizar alguna reparación, por favor envíen el producto, franqueo pagado a:

MAGEFESA
12800 N.W. 38 th Avenue
Miami, 33054-4525

Para que la garantía sea aceptada, el distribuidor deberá detallar los siguientes datos: modelo, fecha de venta, nombre del comprador y sello del comercio.
Después que la inspección confirme que la reclamación será cubierta por la garantía, la pieza defectuosa será reparada o repuesta sin costo alguno.
Esta garantía prevalecerá al resto de garantías y formalismos existentes o implícitos y otras obligaciones o responsabilidades.
Los daños accidentales no serán cubiertos por la garantía. El resto de defectos no permitidos, excluidos o limitados por daños accidentales o las exclusiones mencionadas anteriormente no les serán aplicada la garantía.
El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.
Las piezas de repuesto o asistencia no requiere la devolución del producto, por favor contacte con el Departamento de Atención al Cliente en el **(786) 594-3781** o por email a **info@magefesausa.com**



CONTENIDO



1. DESCRIPCIÓN GENERAL

PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Tapa.
2. Sensor de presión.
3. Válvula de regulación de presión.
4. Botón de apertura.
5. Mango superior.
6. Ventana de seguridad.
7. Válvula de seguridad.
8. Junta de silicona.
9. Asa lateral.
10. Mango inferior.
11. Cuerpo.
12. Fondo termodifusor.
13. Cestillo y soporte opcionales.



2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



ATENCIÓN: Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar la olla a presión. Guárdelo junto con la factura de compra y si es posible, con el embalaje original para futuras consultas.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea siempre los consejos de seguridad que a continuación mencionamos antes de usar por primera vezla olla:

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Nunca toque las superficies calientes. Utilice los mangos y/o el asa lateral.
3. Asegúrese que se encuentra bien cerrada. Nunca debe ser usada por niños siendo necesaria una supervisión adecuada cuando la olla se use cerca de ellos.
4. Nunca use la olla en el horno.
5. Antes de cocinar con la olla lea atentamente el apartado 7 de este manual.
6. Tenga especial precaución en la manipulación de la olla cuando contenga líquidos calientes.
7. No utilice la olla para otro uso que no sea la cocción de alimentos.
8. El uso inapropiado de la olla puede originar quemaduras y lesiones. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de utilizarla *(Ver apartado 10)*.
9. No llene la olla por encima de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos como arroz o legumbres, no llene más de la mitad de la olla. Un exceso de llenado puede obstruir las válvulas y causar un exceso de presión *(Ver apartado 8)*.
10. Tenga en cuenta que alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada, harina de avena u otros cereales, fideos, macarrones o espaguetis pueden crear espuma y atascar el dispositivo de desbloqueo. Estos alimentos no deben ser cocinados en la olla.
11. Antes y después de cada uso de la olla asegúrese que la válvula de seguridad esté correctamente limpia *(Ver apartado 9)*.
12. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe que el sensor de presión haya bajado completamente antes de abrir la tapa *(Ver apartado 12)*.
13. No utilice la olla para freír con aceite.
14. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la olla para después de cada uso *(Ver apartado 13)*.
15. Reduzca el calor cuando la presión haya alcanzado su máximo para que el líquido no salga en forma de vapor *(Ver apartado 11)*.
16. Utilice exclusivamente recambios originales de MAGEFESA. Usted puede adquirirlos a través de nuestra web: www.magefesausa.com
17. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. Si por cualquier razón usted las pierde, puede descargarlas gratuitamente en www.magefesausa.com



3. AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla a presión MAGEFESA Práctika Plus. Agradecemos su confianza en nuestra marca.
La olla a presión MAGEFESA que usted acaba de adquirir, es una de las mejores que existen en el mercado. Diseñada en España por profesionales de alto nivel y cualificación, la olla MAGEFESA le proporcionará años de deliciosas y sanas comidas.

4. VENTAJAS DE LA OLLA “PRÁCTIKA PLUS”

Con la olla Práctika Plus podrá cocinar deliciosas comidas para usted y su familia en tan solo unos minutos. Le hará recordar los sabores y aromas de la cocina tradicional, preservando todas las vitaminas y jugos de los alimentos.

Con la olla a presión Práctika Plus utilizará menos agua para cocinar que en las ollas tradicionales y que en las primeras ollas a presión. Durante el tiempo de cocción no hará falta liberar vapor del interior para que la presión sea estable. Además, mantendrá todas las vitaminas y minerales de los alimentos, al igual que preservará todos los aromas y sabores.

Con la olla Práctika Plus ahorrará dinero. Usted podrá cocinar hasta 3 veces más rápido que en una olla tradicional, por lo que el consumo en electricidad o gas se verá reducido considerablemente. La razón es muy simple, al cocinar más rápido, el consumo de energía se reduce notablemente. Usted ahorrará tiempo y dinero.

Su olla a presión MAGEFESA Práctika Plus es una de las más rápidas del mercado. Con su sistema automático de bloqueo evitará que la tapa se abra mientras se presuriza. Tanto la válvula de regulación y seguridad, como la ventana de la sobrepresión forman el sistema de liberación de presión. Con sus 5 dispositivos de seguridad, le garantizamos que este modelo de ollas a presión es uno de los más seguros del mercado.

Con la olla Práctika Plus se olvidará del molesto ruido y malos olores de las antiguas ollas a presión.

Con su olla a presión MAGEFESA usted estará tranquilo en la cocina sabiendo que tiene un buen producto de cocina para alimentarse usted y su familia en menos de 20 minutos (es el tiempo estimado para cocinar una sabrosa comida) y con el mínimo esfuerzo, y teniendo un control absoluto de los alimentos que come. Tendrá una sabrosa, sana y deliciosa comida.

¡Disfrútelo!



5. DESPIECE DE COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS

Este modelo de olla ha sido diseñado con 5 sistemas de seguridad. Antes de utilizarla por primera vez, por favor, dedique un tiempo en familiarizarse con estos dispositivos y cómo se trabaja con ellos. A continuación se detallan dichos sistemas de seguridad:

1. *Bloqueo fácil (4):* Gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará automáticamente sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados de acuerdo con las instrucciones de cierre que encontrará en el *apartado 10* del manual. La razón de este sistema es el de prevenir accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. Si el botón de apertura *(4)* no retrocede, la olla no generará presión. La olla a presión estará correctamente cerrada cuando los mangos de la tapa y del cuerpo estén alineados y se escuche un pequeño "click". Fácil y seguro.
2. *Sensor de presión (2):* Cuando la olla a presión está correctamente cerrada, la válvula de regulación *(3)* se encontrará en posición I o II y la olla empezará a tomar temperatura en el momento que le pongamos sobre la fuente de calor; el vapor empezará a generarse dentro del cuerpo y el sensor de presión *(2)* se levantará y bloqueará el sistema evitando la apertura involuntaria de la olla. El sensor de presión *(2)* se levantará entorno a 0.58 psi de presión (0.04 bar).

   Si el sensor de presión está levantado quiere decir que todavía hay presión en el interior de la olla por lo que usted no debe abrir la tapa en ese momento.
3. *Válvula de regulación de presión (3):* Es uno de los elementos más importantes. Usted puede elegir cómo de rápido quiere que la olla cocine los alimentos. Puede seleccionar el nivel adecuado de acuerdo con el tipo de alimento, el tiempo y su experiencia. La válvula se compone de 4 posiciones: de menor a mayor presión.

   Por favor, recuerde que con este producto no escuchará ningún ruido y no tendrá que liberar vapor. Esta olla a presión opera en silencio. Le recomendamos que seleccione el nivel deseado de presión antes de empezar a cocinar. Si usted cambia la presión mientras cocina podría perder eficiencia y algunos beneficios.
4. *Válvula de seguridad (7):* Esta válvula actúa cuando la olla alcanza un alto nivel de presión. Dicha presión se alcanzará si la válvula de regulación de presión *(3)* está obstruida. Esto no ocurrirá si usted ha revisado los procedimientos que se detallan en el manual de instrucciones antes de cada uso. Si la válvula de seguridad entra en acción y el vapor se libera, mantenga la calma y retire inmediatamente la olla de la fuente de calor.



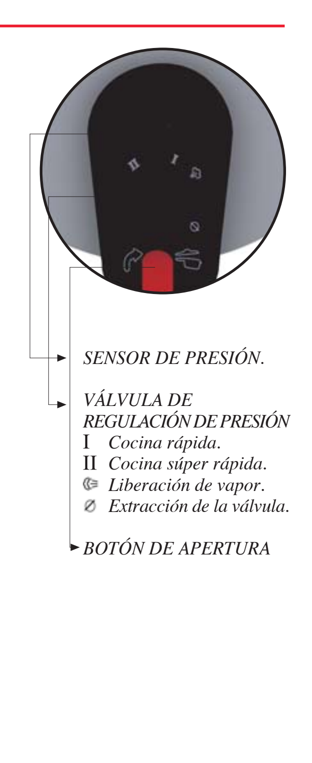
5. *Ventana de seguridad (7):* Si ocurriera una sobrepresión y los anteriores sistemas de seguridad se obstruyeran o no funcionaran en un tramo comprendido de 26.1-45.4 psi (1.8-3.0 bar) la junta de silicona *(8)* se deformaría para descomprimir la presión en la olla a través de la ventana que se encuentra en el borde de la tapa.

POSICIONES DE LA VÁLVULA DE REGULACIÓN DE PRESIÓN.

∅ **Extracción de la válvula:** En esta posición sería imposible llegar a ningún nivel de presión dentro de la olla; todo el vapor generado en la olla sería automática y constantemente liberado. La manera de trabajar de la olla a presión sería como las de las cacerolas normales con tapa. No modifique la válvula a esta posición mientras la olla todavía contenga presión en su interior.

Liberación de vapor: Cuando la válvula se sitúa en esta posición, la olla automáticamente libera todo el vapor contenido. Después que termine el proceso usted podrá abrir la tapa. Como un sistema extra de seguridad, si el nivel interno de presión siguiera siendo alto al recomendado usted no podrá abrir la tapa hasta que no alcance los niveles apropiados.
Le sugerimos que cuando opere con la válvula de regulación de presión se proteja las manos, este componente podría estar demasiado caliente debido a las características de salida del vapor.

I **Cocina rápida:** El nivel de presión más bajo se sitúa en 8.7 psi (60 Kpa en Europa). Dicha presión se recomienda para productos como arroz, pasta, pescado, algunas legumbres, etc… La válvula de presión mantendrá estable la presión en el interior de la olla.



II **Cocina súper rápida:** El nivel de presión más alto se sitúa en 15 psi (100 kpa en Europa). Se recomienda utilizarla para cocinar carnes, legumbres… La válvula de presión mantendrá estable la presión en el interior de la olla. No es necesario liberar el vapor, pero si así lo hiciera, baje el fuego al mínimo.

Para desplazar la válvula de regulación, sujete la tapa de dicha válvula con dos dedos, presione hacia abajo y gire a la derecha hasta la posición deseada (I, II o). **Nunca lleve la válvula a su posición de extracción (∅) mientras la olla a presión no esté totalmente despresurizada**. (El sensor de presión *(2)* debe encontrarse en su posición más baja)



OTRAS CARACTERÍSTICAS.

1. La triple base o tri-capa está especialmente diseñada para una resistencia extra y una distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base es mayor que el de las ollas a presión comunes, lo que aporta una absorción extra del calor.
3. La válvula de regulación de presión *(3)* le permite variar la presión durante la cocción.
4. No es necesario una liberación continua del vapor, por lo que usted podrá cocinar con menos agua y sin ruidos ni olores

   Sólo tiene que usar el calor necesario para mantener la presión y dejar trabajar la olla.



ATENCIÓN: NO UTILICE LA OLLA A PRESIÓN PARA FREÍR CON ACEITE. UTILICE SIEMPRE AL MENOS 1/4 DE LITRO DE AGUA EN EL PROCESO DE COCINADO.

ATENCIÓN: SI LA OLLA HA SIDO CALENTADA SIN QUE CONTENGA NADA EN SU INTERIOR, POR FAVOR CONSULTE AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCANO ANTES DE USARLA NUEVAMENTE.

ATENCIÓN: NUNCA INTRODUZCA O USE LA OLLA DENTRO DE UN HORNO.

ATENCIÓN: NUNCA ABRA LA OLLA A PRESIÓN DIRECCIONÁNDOLA HACIA SU CARA YA QUE PUEDE CONTENER VAPOR MUY CALIENTE EN EL INTERIOR.

LA OLLA A PRESIÓN *"PRÁCTIKA PLUS"* ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD. INCORPORA UN FONDO TERMOFUSOR, LO QUE LE HACE SER ÓPTIMA PARA USARLA EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO…)



6. GUÍA PARA UN USO CORRECTO DE LA OLLA

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico, no le intente dar otro uso distinto al mencionado.

La olla a presión MAGEFESA es apta para alimentos que requieren un tiempo largo de cocción como:

- Sopas, carnes (estofados, guisados, etc), vegetales, patatas, algunos cereales y postres.

Dependiendo de la olla a presión que usted tenga podrá utilizarla para preparar comida envasada. Para ello necesitará algunos accesorios especiales. Este producto cocina bajo presión. Aunque la olla a presión se caracteriza por su calidad y seguridad, no se pueden descartar daños originados por un mal uso. Por esta razón, lea atentamente el manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Antes de usar la olla por primera vez, lave el cuerpo, la tapa y la junta de silicona con agua caliente jabonosa. Se recomienda llenar por la mitad la olla de agua y ponerla sin tapa a hervir media hora para eliminar cualquier resto de suciedad o mancha. A continuación, lave la olla con agua caliente y jabón, ponga unas gotas de aceite en el fondo de la olla antes del primer uso y después límpiela con papel de cocina.

En cocinas eléctricas, el diámetro de la base de la olla deberá coincidir con la del fuego. En la base de la olla encontrará grabado los fuegos con los que es compatible.

Si utiliza cocinas a gas, nunca permita que las llamas sobresalgan por los laterales de la olla. Si esto pasara, el exterior de la olla perdería color y las empuñaduras se dañarían. Por lo tanto, asegúrese que el fuego nunca sobrepase la base de su producto.



8. LLENADO DE LA OLLA

1. Nunca llene la olla más de 2/3 de su capacidad incluyendo el líquido que tenga que añadir *(FIG. A1)*.
2. Cuando cocine alimentos que aumenten su tamaño, como arroz, legumbres... no llene la olla por encima de 1/2 de su capacidad *(FIG. A2)*.
   Si lo llenara por encima de lo estipulado, los sistemas de seguridad podrían dañarse (riesgo de quemaduras).
3. Nunca olvide añadir al menos 1/4 de litro de líquido para que la olla no se quede sin agua, ya que dañaría la olla y la pérdida total de vapor estropearía los alimentos y sobrecalentaría la olla *(FIG. A3)*.
4. Para cocinar al vapor, agregue 3/4 de litro de agua y llévela a su punto de ebullición, coloque el cestillo opcional y sitúe los alimentos sobre él *(FIG. A4)*.
5. Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la cebada, frutas y pasta pueden producir espuma y bloquear los sistemas de liberación de presión. Estos alimentos no deberían cocinarse en la olla de presión.
   Remueva el agua con sal hasta que esté completamente disuelta. Para prevenir cualquier daño al acero, no deje la olla con agua con sal o con alimentos salados. Si quedaran restos de humedad con sal podría causar corrosión.

cantidad máxima



FIG.A1

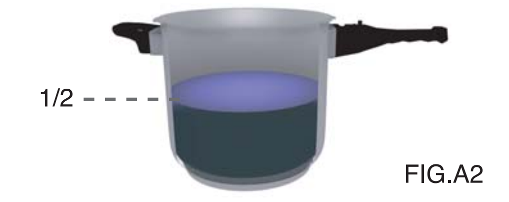


FIG.A2

cantidad mínima



FIG.A3



FIG.A4

9. COMPROBACIÓN DE LAS VÁLVULAS

Las válvulas son los dispositivos de seguridad más importantes de su olla a presión, Siempre debe revisarlas para asegurarse que no están obstruídas.

1. **Sensor de presión:** Retire la tapa y gírela. En la parte trasera del mango verá un tope. Púlsele suavemente con un elemento contundente (ej. un destornillador). Inmediatamente el sistema de cerrado se moverá a la posición "B". En esta posición la tapa estaría cerrada. Deje deslizarse hacia arriba y hacia abajo el sensor de presión *(2)* para cerciorarse que se mueve libremente. Es muy importante porque este dispositivo de seguridad estará bloqueando el sistema de apertura cuando haya una mínima presión dentro de la olla. Después de la comprobación coloque la tapa. Pulse el botón de apertura *(4)* para dejar la tapa en posición de abrirla.
2. **Válvula de seguridad:** Dentro del sensor de presión se encuentra otra válvula de seguridad. Se trata de un resorte de la válvula. Para comprobar que no está bloqueada debe pulsar suavemente en el centro. Sentirá una pequeña resistencia por el muelle que contiene pero deberá poder moverse fácilmente. Si cree que la pieza está bloqueada, no utilice la olla a presión, límpiela o reponga la válvula de seguridad antes de volver a usarla.



10. CIERRE DE LA OLLA

1. Coloque la junta cuidadosamente en la olla, asegúrese que la coloca en la parte superior dentro de las pestañas.
2. Introduzca los alimentos y la cantidad de agua recomendada dentro de la olla.
3. Sitúe la tapa *(1)* encima del cuerpo *(11)* alineando la marca ● de la tapa con la marca ↑ del mango inferior *(10)* encajando la tapa en el cuerpo de la olla. *(FIG. 1)*
4. Presione la tapa ligeramente y gírela en el sentido de las agujas del reloj *(FIG. 2)* hasta que los dos mandos coincidan, entonces, escuchará un "click". *(FIG. 3)*
5. El botón de apertura *(4)* retrocederá automáticamente. La olla estará correctamente cerrada. Si usted no cierra adecuadamente la tapa, el botón de apertura *(4)* no se moverá. Incluso si usted pone la olla en el fuego, el vapor empezará a liberarse a través del sensor de presión *(2)* .





6. Para generar presión, gire la válvula de regulación de presión a la posición I o II. Si mantiene la válvula reguladora de presión en la posición no se generará presión alguna en el interior de la olla a presión.

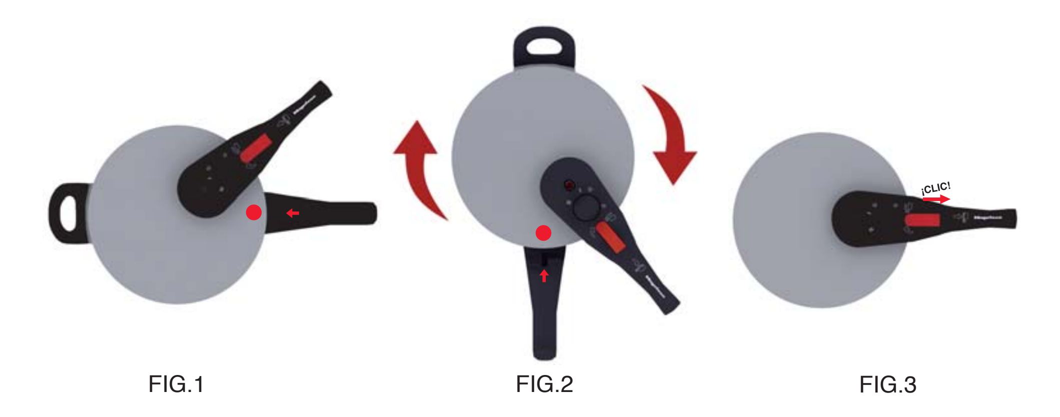


FIG.1 FIG.2 FIG.3

11. COCINAR CON LA OLLA A PRESIÓN

Coloque la olla bien cerrada en una fuente de calor del tamaño de la base de la olla. Proceda a calentarla a fuego fuerte, tenga en cuenta que al estarla fuente de calor demasiado alta, la válvula de regulación de la presión *(3)* empezará a expulsar el vapor inmediatamente. Esto nos indica que debemos reducir el fuego.

El aire que se pueda quedar en el interior de la olla será liberado por el sensor de presión *(2)* justo cuando los alimentos y el agua empiecen a hervir y empiece a generarse presión en el interior de la olla. En este proceso inicial recomendamos poner el fuego fuerte hasta el momento en que la válvula de regulación de presión *(3)* empiece a liberar vapor. Desde este momento comienza el tiempo de cocción y el fuego debe ser ajustado o reducido. Tome nota:

- El tiempo de cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión seleccionado.
- Cuando el la válvula de regulación de presión *(3)* comienza a expulsar vapor se recomienda reducir la intensidad el fuego.
- Para evitar cualquier daño en la olla, no olvide cocinar con la mínima cantidad de agua recomendada.
- Nunca deje la olla vacía sobre una fuente de calor.
- En caso de tener algún problema mientras cocina, retire la olla del fuego y deje que se enfríe completamente. Vea el punto 14 del manual para aprender a solucinar problemas menores y recomendaciones y soluciones prácticas.



- Nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que todavía puede haber vapor muy caliente en el interior de la unidad.
- Por su seguridad, procure que la ventana de seguridad de la tapa *(6)* no se encuentre dirigida hacia used mientras la olla esté en funcionamiento.
- Cuando manipule el nivel de presión mediante la válvula de regulación *(3)* mientras cocina, le recomendamos se proteja las manos con un paño o guantes resistentes al calor ya que dicha válvula pudiera encontrarse demasiado caliente debido a las características del vapor.
- Siempre siga las instrucciones sobre qué tipo de alimentos son aptos para cocinar en la olla a presión.
- Nunca utilice la olla para freír con aceite.

12. LIBERACIÓN DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

Gracias a los dispositivos de seguridad, la olla a presión sólo se podrá abrir cuando no contenga presión en su interior. La presión se puede reducir de las siguientes maneras:

- **Liberación naural de la presión:** Retire la olla a presión de la fuente de calor y déjela que se enfríe. Dependiendo de la cantidad de alimento que haya en su interior podría tardar alrededor de 10 a 15 minutos. Pasados los 15 minutos, gire la válvula de regulación *(3)* a la posición de liberación de vapor (◐) y compruebe que el sensor de presión *(2)* haya bajado para poder abrir la olla de forma segura.
- **Liberación automática:** Retire la olla a presión de la fuente de calor, coloque la válvula de regulación *(3)* en la posición de liberación de vapor (◐) para que el vapor salga completamente y así poder retirar la tapa de forma segura. Sólo se recomienda este método para alimentos cocinados en el nivel bajo de presión, posición I de la válvula de regualción *(3)*.



- **Reducción rápida de la presión:** Sitúe la olla a presión debajo del grifo y abra el agua fría, tenga especial cuidado procurando que no entre agua dentro olla.

  Este método se usa para liberar el vapor lo más rápido posible, principalmente se usa para verduras, pescado y otros productos que pueden cocinarse rápidamente. Para usar este método, retire la olla del fuego, colóquelo en el fregadero y deje caer el agua fría sobre la tapa hasta que el vapor desaparezca totalmente y el sensor de presión *(2)* baje. Cuando coloque la olla en el fregadero, inclínela para que al agua corra mejor.



No habrá presión en la olla mientras el sensor de presión *(2)* se encuentre en su posición más baja. Después de que toda la presión haya sido liberada, para poder abrir la olla, deslice el botón de apertura *(4)* hacia delante. Agarre el mango del cuerpo *(10)* con su mano izquierda, y con la derecha sujete el mango de la tapa *(5)* y gírelo suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder abrir la olla fácilmente. *(FIG 9.1 y 9.2)*
Aunque piense que se ha liberado todo el vapor, nunca abra la olla a presión en dirección a su cara ya que la olla todavía puede contener vapor muy caliente en su interior.
Cuando cocine salsas tenga en cuenta que no sean muy espesas. Agite la olla levemente antes de abrirla, siempre y cuando esté seguro que toda la presión ha sido liberada. Nunca utilice la fuerza para abrir la tapa. Después de cocinar purés o alimentos altos en grasa, también debe agitar la olla suavemente antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle.

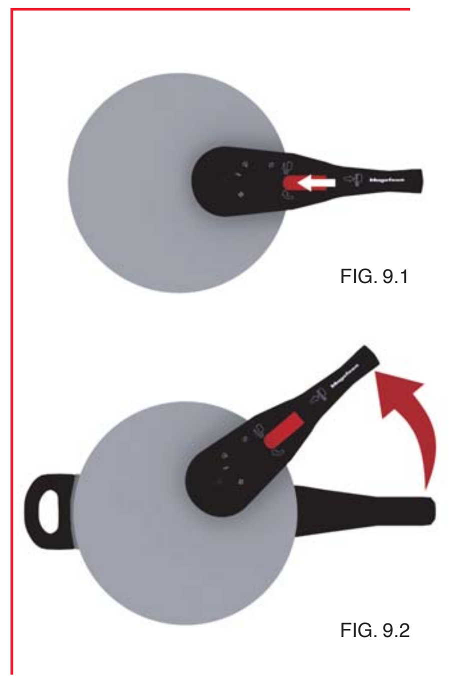


FIG. 9.1

FIG. 9.2

¿QUÉ SISTEMA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN USAR EN CIERTOS ALIMENTOS?

- *Alimentos de corto tiempo de cocción:* Use el sistema de liberación rápida de presión con arroz o algunas verduras, de lo contrario pueden llegar a cocerse.

- *Verduras de largo tiempo de cocción, carnes totalmente sumergidas en líquido, patatas, cereales, legumbres:* Se recomienda usar el sistema de liberación de presión natural. (De otra forma, las patatas pueden llegar a dehacerse).
  ¡No utilice agua para enfriar la olla!

- *Carnes, verduras, frutas y verduras frescas / productos deshidratados (excepto legumbres):* Utilice el sistema de liberación de presión normal o rápido. Para alimentos pre-cocinados, es aconsejable retirar la olla del fuego un minuto antes de reducir la presión.

- *Pescado, risotto:* Puede utilizar el sistema rápido de liberación de presión.

- *Alimentos con alto contenido en grasa o purés:* Utilice el sistema de liberación de presión natural y remueva suavemente la olla antes de abrir la tapa para prevenir que los alimentos puedan salpicarle. Las carnes con piel (p. ej. lengua de buey) suelen hincharse por el efecto de la presión por lo que evite pinchar el alimento mientras esté hinchado.



13. LIMPIEZA E INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Para mantener su olla a presión en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajillas y una esponja o estropajo no abrasivo. *POR FAVOR, VEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES (FIG. 7a, 7b, 7c, 7d)* Nunca use el lavavajillas para lavar su olla a presión. El acero inoxidable puede decolorarse debido a un largo empleo del agua caliente y la sal del lavavajillas.

TAPA

Para eliminar los restos de comida que se puedan depositar en la tapa, limpie el sensor de presión, las válvulas de regulación y de seguridad aplicando un fuerte chorro de agua tibia sobre ellos. Nunca limpie la tapa en el lavavajillas, podría causar serios problemas.

CUERPO

1. Con el paso del tiempo, dependiendo de la comida y condimentos utilizados, al igual que del contenido mineral del agua usado para la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Para su limpieza puede hervir durante 15 minutos una solución de zumo de medio limón y dos tazas de agua, a continuación, proceda a su limpieza con una esponja o un estropajo no abrasivo y un jabón de vajilla neutro.
2. Nunca utilice para su limpieza un detergente corrosivo o abrasivo como lejía (ni siquiera diluida en agua) ni comida con un alto contenido ácido o agua salada por un largo periodo de tiempo.

JUNTA DE SILICONA

1. La junta es de silicona de larga duración. Debe lavarla con agua tibia y jabón neutro después de cada uso, sáquela de la tapa, enjuáguela, séquela con un paño seco, cúbrala con una pequeña capa de aceite para cocinar y vuelva a colocarla en su ubicación.
   Siga este procedimiento cada vez que la limpie para asegurar el futuro adecuado de la junta.
2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo, de esta forma permitirá la circulación del aire y evitará los malos olores.



VÁLVULAS DE REGULACIÓN Y SEGURIDAD:

Coloque la válvula de regulación *(3)* en la posición Ø, saque todas las piezas y límpielas una a una. *(FIG. 7e)* Esta válvula contiene 4 piezas: tapa superior, muelle, tope de plástico y cubierta cilíndrica de silicona. Para su limpieza debe desmontar las cuatro piezas, friéguelas con agua tibia y jabón neutro, séquelas y monte la válvula otra vez. Para montarla, introduzca el muelle en la parte ancha del tope de plástico, inserte las dos piezas en la parte inferior de la tapa y finalmente encaje la cubierta cilíndrica de silicona en la tapa superior. Por último, empuje suavemente el tope de plástico para comprobar que el sistema funciona correctamente.

Libere la válvula de seguridad *(7)* con una herramienta adecuada y límpiela aplicando un fuerte chorro de agua sobre ella, *(FIG. 7f)* a continuación, inserte de nuevo las piezas en la olla a presión sin olvidar las piezas más pequeñas.

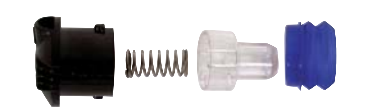


FIG.7e



FIG.7f



ATENCIÓN: LA JUNTA DE SILICONA SE CONSIDERA GASTADA CUANDO, DEBIDO AL USO, LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA Y NO MANTIENE LA SUFICIENTE PRESIÓN; EN CUALQUIER CASO, LA JUNTA DEBE SER REEMPLAZADA AL MENOS CADA DOS AÑOS.

ATENCIÓN: NO LIMPIE BAJO NINGÚN CONCEPTO NINGUNA PARTE DE LA OLLA A PRESIÓN EN EL LAVAVAJILLAS.

Nunca intente quitar las manchas o las marcas de los alimentos con utensilios abrasivos como cuchillos, estropajos de aluminio. Debe dejar la olla a remojo con agua caliente con un poco de jabón para vajillas hasta que las manchas se puedan quitar con facilidad con un cepillo suave, esponja o paño. No utilice ningún agente corrosivo como la lejía (ni siquiera diluida en agua) para limpiar la olla a presión. Debe quitar las manchas difíciles calcáreas (puntos blancos) con unas gotas de vinagre o zumo de limón.
Si le resulta difícil girar la tapa para cerrarla, aplique un poco de aceite de cocina sobre la junta de silicona.
Cuando guarde la olla, NO CIERRE LA OLLA CON LA TAPA. Simplemente sitúe la tapa invertida sobre el cuerpo de la olla, así la silicona se conservará en perfecto estado y evitará posibles deformidades de ésta.



14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Antes de su utilización, es importante que lea atentamente este manual de instrucciones detallado y esté seguro que entiende cómo usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento o sobre su sistema de seguridad, no la utilice y contacte con su vendedor o con MAGEFESA.

Para su referencia, aquí le mencionamos algunos consejos prácticos y problemas comunes que puede experimentar al usar su olla a presión:

CASO: LA PRESIÓN NO AUMENTA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada. 2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia. 3. No hay suficiente líquido en el interior de la olla.	1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada. 3. Compruebe que la junta de silicona no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular.

CASO: SALIDA CONSTANTE DE VAPOR POR LA VÁLVULA DE REGULACIÓN

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La intensidad del fuego está muy alto. 2. La válvula de regulación está sucia. 3. La válvula de regulación necesita ser reemplazada. 4. La válvula de regulación no está en la posición correcta (I o II).	1. Baje la temperatura de la fuente de calor. Si es una cocina de electricidad residual debe ser el suficiente para cocinar. 2. Compruebe la válvula de regulación de presión y límpiela según las instrucciones del *apartardo 13*. 3. Confirme que dicha válvula se encuentre en la posición correcta I o II. 4. Si después de limpiarla y verificar que la válvula de regulación no está obstruida y el mal funcionamiento persiste, proceda a sustituirla en su punto de venta o en www.magefesausa.com



CASO: ESCAPE DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La tapa no está correctamente cerrada. 2. La junta de silicona no está en su lugar, está sucia o gastada. 3. La olla a presión está demasiado llena.	1. Abra de nuevo la olla y proceda a cerrar la tapa correctamente. 2. Compruebe que la junta de silicona esté limpia y correctamente colocada. 3. Compruebe que la junta de silicona no esté gastada. Recomendamos el cambio de la junta cada 2 años si su uso es regular. 4. Para asegurar el sellado de la olla lubrique la junta de silicona con aceite de cocinar o vegetal. 5. Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. Algunos alimentos tienden a producir espuma, en estos casos llene sólo 1/2 de su capacidad. Para más detalles, véase el *apartado 8*.

CASO: ABRIR Y CERRAR LA TAPA CON ESFUERZO

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. A la hora de abrir la olla, todavía queda presión en su interior. 2. La junta de silicona no está en su sitio o está dañada o sucia. 3. Los mangos de la olla no están correctamente unidos para poder abrir/cerrar. 4. El botón de apertura del mango superior no esta en su posición adecuada.	1. Proceda con la realización de los métodos mencionados en el *apartado 12*. 2. Compruebe que el sensor de presión se encuentre en su posición más baja. 3. Chequee que la junta de silicona esté en buenas condiciones. Si no está gastada, lubríquela con un poco de aceite para cocinar o vegetal. 4. Para abrir o cerrar adecuadamente la olla a presión gire los mangos en dirección de las agujas del reloj o al revés, desde o hasta las marcas de la tapa ● y del mango inferior ↑. Cuando abra o cierre la olla nunca fuerce la tapa. 5. Verifique que el botón de apertura esté en posición de apertura. 6. Aplique un poco de presión con la mano sobre la parte final de la tapa, justo enfrente del mango, para facilitar el cierre de la olla.



15. SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión, particularmente los sistemas de seguridad. El uso de repuestos hechos por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. MAGEFESA no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado.
Sólo use recambios fabricados y distribuidos por MAGEFESA.
Antes de llamar o dirigirse al servicio de asistencia técnica o entrar en nuestra página web, por favor, tómese unos segundos para identificar el modelo de su olla y el elemento que usted necesite reemplazar. Coteje el recambio en el diagrama detallado incluido en el *apartado 1*.
Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de servicio de MAGEFESA:

MAGEFESA
12800 NW 38th Avenue
Miami, 33054-4525
T: (786) 594-3781
F: (786) 594-3782
www.magefesausa.com

16. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES

El producto, sus accesorios y el embalaje deberían ser reciclados de una manera ecológica. Por favor, cumpla con sus normativas nacionales y regionales.



17. TIEMPOS DE COCCIÓN

La lista de tiempos de cocción que a continuación se muestra puede variar ligeramente según el tipo de comida, su experiencia y su gusto.

PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO A AÑADIR
SOPAS			
Caldo	20	1	según sea necesario
Guisantes	12	1	según sea necesario
Verduras	5-8	1	según sea necesario
Sémola	8	1	según sea necesario
Carne	20	1	según sea necesario
Gallina	40	1	según sea necesario
Pollo	15	1	según sea necesario
Patata	6	1	según sea necesario
Harina	12	1	según sea necesario
Minestrone	8	1	según sea necesario
Rabo de toro	30	1	según sea necesario
Ternera	45	1	según sea necesario
Cebolla	4	1	según sea necesario
PESCADO (con cestillo)			
Entero o cola de pez grande	6	1	sobre el cestillo, *
En porciones	3	1	sobre el cestillo, *
En filetes	2	1	sobre el cestillo, *
Sopa de pescado	5	1	sobre el cestillo, *
CARNES			
Ternera	30	2	según receta, *
Codillo de ternera	45	2	según receta, *
Codillo de ternera (lonchas)	25	2	según receta, *
Estofado de ternera	20	2	según receta, *
Lengua de ternera	40	2	cubrir con agua
Cabeza de ternera	20	2	cubrir con agua
Ternera en trozos	45	2	según receta, *
Albóndigas	13	2	según receta, *
Ternera en lonchas	12	2	según receta, *
Escalope en su salsa	15	2	según receta, *
Estofado de vacuno	25	2	según receta, *



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO A AÑADIR
VERDURAS			
Brócoli	2	2	sobre el cestillo, *
Hinojo	6	2	sobre el cestillo, *
Repollo a la mitad	6	2	sobre el cestillo, *
Castañas	12	2	sobre el cestillo, *
Guisantes	3	2	sobre el cestillo, *
Colinabo a la mitad / lonchas	6/2	2	sobre el cestillo, *
Puerros en lonchas	3	2	sobre el cestillo, *
Mazorcas de maíz	7	2	sobre el cestillo, *
Pimiento dulce en rodajas	3	2	sobre el cestillo, *
Nabo en cuartos	12	2	sobre el cestillo, *
Nabo en rodajas	5	2	sobre el cestillo, *
Remolacha	25	2	sobre el cestillo, *
Coles de Bruselas	4	2	sobre el cestillo, *
Lombarda	10	2	sobre el cestillo, *
Zanahorias	6	2	sobre el cestillo, *
Chucrut crudo	30	2	sobre el cestillo, *
Apio en trozos / rodajas	6/2	2	sobre el cestillo, *
VERDURAS CONGELADAS (Sin descongelar)			
Spinacas (500 gr)	10	2	sólo sobre el cestillo
Coliflor	6	2	sólo sobre el cestillo
Alubias	5	2	sólo sobre el cestillo
Brócoli	5	2	sólo sobre el cestillo
Guisantes	4	2	sólo sobre el cestillo
Coles de Bruselas	3	2	sólo sobre el cestillo
Lombarda (500 gr)	12	2	sólo sobre el cestillo
PATATAS (El tiempo de cocción para patatas nuevas se reduce hasta 1/3)			
Patatas con piel	7-10	2	sobre el cestillo, *
Patatas hervidas	4	2	sobre el cestillo, *
Patatas troceadas	2	2	sobre el cestillo, *
FRUTA FRESCA			
Peras, manzanas, melocotones, ciruelas, albaricoques	3	2	sobre el cestillo, *
Membrillos	10	2	sobre el cestillo, *
Castañas	12	2	sobre el cestillo, *



PLATO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO A AÑADIR
Carne vacuna hervida	45	2	según receta, *
Codillo vacuno	35	2	según receta, *
Lengua de vacuno	50	2	cubrir con agua al completo
Carne de cerdo en trozos	40	2	según receta, *
Carne de cerdo en lonchas	13	2	según receta, *
Codillo de cerdo	40	2	según receta, *
Estofado de cerdo	25	2	según receta, *
Lomo de cerdo	20	2	según receta, *
Manitas de cerdo	35	2	cubrir con agua al completo
Bacon	25	2	cubrir con agua al completo
CORDERO			
Asado	30	2	según receta, *
Estofado	20	2	según receta, *
CAZA			
Liebre en trozos	30	2	según receta, *
Venado	30	2	según receta, *
Caza guisada	18	2	según receta, *
Caza en filetes	20	2	según receta, *
VARIOS			
Carne picada	8	2	según receta, *
Conejo	30	2	según receta, *
Callos	15	2	según receta, *
Caldo de carne	30	2	según receta, *
Terrina de carne	15	2	según receta, *
Gelatina	60	2	según receta, *
AVES			
Carne de ave en trozos	8	2	según receta, *
Pollo entero	15	2	según receta, *
VERDURA FRESCA (Con cestillo)			
Alcachofas	14	2	sobre el cestillo, *
Acelgas, lechuga...	3	2	sobre el cestillo, *
Coliflor	3	2	sobre el cestillo, *
Alubias	3	2	sobre el cestillo, *

** Al menos 250 ml / 8 oz*





5 MIN

ESTOFADO DE TERNERA

INGREDIENTES

500 gr. de carne
1/4 de harina
2 cucharadas de aceite
1 cebolla grande en 8 trozos
6 tazas de caldo de ternera
6-8 zanahorias en trozos
3-4 patatas en trozos
3 tallos de apio en trozos
1/2 cucharilla de sal
Pimienta al gusto

Condimente y reboce la carne. Caliente el aceite en la olla a fuego medio. Añada la carne y cocínela sin tapa hasta que esté bien dorada. (Cuanto más dorada esté la carne, más oscura se volverá la salsa) Añada el caldo caliente y la cebolla. Póngalo en ebullición, removiendo de vez en cuando. Cierre la cubierta y manténgalo a una presión elevada. Baje el fuego y cocínelo durante 15 minutos. Quítelo del fuego, deje que la presión de la olla se reduzca usando el método general y natural. Quite la tapa. Añada el resto de verduras, la sal y la pimienta. Cierre la tapa y vuelva a ponerla al fuego para que coja presión.
Baje el fuego y cocínelo durante 5 minutos más. De nuevo, quítelo del fuego y reduzca la presión usando el método natural y convencional. Quite la tapa. Revise que esté bien condimentado y sírvalo.



10 MIN

ALUBIAS AL CHILE

INGREDIENTES

500 gr. de carne picada
2 cebollas medianas picadas
3 dientes de ajo picados
1-1/2 tazas de caldo de ternera
400 gr. tomate frito
1 cucharilla de comino molido
1/2 cucharilla de orégano
3 cucharadas de chile en polvo
1 ó 2 cucharadas de sal
1/2 cucharilla de pimienta
Pimienta de cayena
450 gr. de alubias pintas en bote escurridas
2 cucharadas de harina
1/2 taza de agua caliente

Dore la carne con las cebollas y el ajo en una olla sin tapa a fuego medio. Drene si es necesario. Añada el caldo, el tomate frito y condiméntelo. Llévelo hasta la ebullición, remuévalo de vez en cuando. Cierre la tapa y póngalo a una presión muy elevada. Baje la temperatura y cocínelo durante 10 minutos. Quítelo del fuego y permita que la presión se reduzca de una manera natural. Quite la tapa.
Añada las alubias y hierva a fuego lento con la olla descubierta. Mezcle la harina y el agua caliente y revuélvalo junto al chile. Cuézalo y remuévalo hasta que espese. Sazónelo al gusto. Sírvalo con queso cheddar rallado espolvoreado y cebolla picada cruda.



20 MIN

BISTEC SUIZO

INGREDIENTES

500 gr. de redondo de carne en lonchas de 1,5 cm
1/3 vaso de harina
1/2 cucharitlla de sal
Pimentón al gusto
3 cucharas de aceite
3/4 vaso de agua
1/4 vaso de vino blanco o de tinto seco
1 cucharilla de albahaca dulce seca
1/2 cucharilla de tomillo seco
1 cebolla grande en trozos
3 kg tomate triturado (reserve el líquido)
Sal y pimentón al gusto

Corte los filetes en el tamaño de las piezas. Rebócelo y sazónelo al gusto. Caliente el aceite en una olla a fuego medio. En pequeñas tandas, añada la carne y cocínela hasta que esté bien dorada. Saque la carne a un lado. En la olla mezcle agua, vino, el líquido del guiso de tomate, caldo y especias. Coloque la carne en la olla, con la cebolla y los tomates. Llévelo a ebullición, cierre la tapa para alcanzar una presión alta. Con fuego suave, cocínelo durante 20 minutos. Quítelo del fuego, deje que pierda toda la presión de manera natural. Quite la tapa y revise que se encuentre condimentado a su gusto y sírvalo.

68 MIN

CARNE ASADA CON VERDURAS

INGREDIENTES

1.500 gr. carne de aguja
2 cucharadas de harina
Sal y pimienta al gusto
2 cucharas de aceite
3 vasos de líquido al gusto (caldo, vino, agua...)
2 cebollas
2 patatas
4 zanahorias
1/2 kg. judías verdes italianas congeladas (opcional)

Retire la grasa de la carne. Rebócelo y sazónelo al gusto. Caliente el aceite en la olla a un fuego medio, añada aceite adicional si es necesario. Dore el asado junto con las cebollas a un fuego medio en la olla sin la tapa. Cuando el asado esté dorado por ambos lados añada el líquido. Llévelo hasta su ebullición. Cierre la olla con la tapa y póngala a alta presión. Baje el fuego y cocínelo durante 60 minutos. Después, retírelo del fuego y deje que la presión baje de forma natural, cuando esto ocurra, quite la tapa. Añada las verduras. Cierre la tapa y vuelva a ponerla a alta presión. Cocínelo a fuego lento durante 8 minutos más.
Por último quite la olla del fuego una vez reducida la presión de forma natural. Abra la tapa. Ya está listo para servir.





30 MIN

ESTOFADO DE CORDERO

INGREDIENTES

1 kg. de cordero en trozos
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de aceite
3 vasos de agua
2 dientes de ajo picados
1 cebolla troceada
2 cucharadas de perejil fresco picado
1 pizca de mejorana seca
1 hoja de laurel
1 cucharilla de pimienta
2 cucharadas de concentrado de tomate
4 zanahorias en trozos
2 nabos pelados y cuarteados
2 patatas grandes peladas en trozos
6 cebollas pequeñas peladas hervidas
1/2 kg. de guisantes congelados

Reboce y sazone la carne. Caliente dos cucharadas soperas de aceite en la olla a fuego medio. Añada la carne y cocine sin tapa hasta que esté bien dorada. Retire la olla del fuego. Saque la carne a otro recipiente. Ponga 1/4 de un vaso de agua en la olla y remueva para quitar las partículas del asado. Sitúe otra vez la olla en el fuego y caliente una cucharada de aceite a fuego medio. Añada la cebolla troceada junto con el ajo y sofríalo durante unos minutos.
Añada la carne, el perejil, el resto de condimentos, el concentrado de tomate y el agua restante. Llévelo hasta su ebullición, removiéndolo de vez en cuando. Cierre la tapa y póngalo a alta presión. Cocine a fuego lento durante 15 minutos. Quítelo del fuego y cuando la olla haya perdido la presión de forma natural, ábrala.
Añada todas las verduras restantes excepto los guisantes y remuévalo. Cierre la tapa y vuelva a ponerlo a presión. Cocine todo a fuego lento durante 8 minutos. Quítelo del fuego y una vez que haya perdido la olla la presión quite la tapa. Añada los guisantes y deje sentarse al guiso durante 5 minutos antes de ser servir.





MIN

CHULETAS DE CERDO

INGREDIENTES

4 chuletas de cerdo grandes de 2,5 cm de grosor
1/4 vaso de harina
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de vinagre
3/4 vaso de agua
1 cebolla grande en trozos finos
1 diente de ajo picado
1 cucharilla de jengibre molido
1 cucharilla de mostaza seca
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharilla de sal
1 pizca de pimienta
500 gr. de piña en almíbar
1 cucharada de maicena
1/4 vaso de agua caliente

Quite la grasa de las chuletas de cerdo. Reboce las chuletas. Ponga el aceite a fuego medio. Añada las chuletas y cocínelas sin tapa hasta que se doren. Añada los demás ingredientes a excepción de la maicena y 2 cucharadas soperas de agua. Llévelo hasta su ebullición y remuévalo de vez en cuando. Cierre la tapa y póngalo a una presión alta. Cocínelo a fuego lento durante 20 minutos. Retírelo del fuego y una vez reducida la presión de forma natural, quite la tapa y saque a otro recipiente las chuletas. Mezcle la maicena con agua y sigua añadiendo hasta que quede sin grumos.
Remueva la salsa y llévela a su ebullición hasta que la salsa esté espesa y translucida.
Vierta la salsa sobre las chuletas para servir.





POLLO ASADO

INGREDIENTES

Spray antiadherente para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 pollo entero
1/2 vaso de agua muy caliente
Sal y pimienta al gusto
Pimentón dulce
Sazonar al gusto

Rocíe la base de la olla con un spray anti-adherente. Ponga el aceite en la olla a fuego medio. Añada el pollo y deje que se haga bien, cogiendo por ambos lados color hasta que llegue a dorarse. Retire la olla del fuego y pase el pollo a otro recipiente. Añada 1/2 vaso de agua y remueva para quitar las partículas marrones del asado. Introduzca de nuevo el pollo en la olla al fuego con la pechuga hacia arriba. (Puede poner el pollo directamente en el fondo de la olla o ponerlo en un soporte/cestillo o en una rejilla para mantenerlo fuera de la grasa).
Sazone el pollo con sal, pimienta y condimentos al gusto. Cierre la tapa y póngala a alta presión. A fuego lento, cocínelo durante 5 minutos por kilo. Quítelo del fuego, cuando haya bajado la presión de forma natural, quite la tapa. Saque el pollo, haga salsa con esta carne si lo desea. Trinche el pollo y sírvalo.



GARBANZOS CON TROPIEZOS

INGREDIENTES

300 grs. de garbanzos
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 zanahoria
1 cucharada de pimentón
200 grs. de tocino entreverado
100 grs. de zancarrón
1 trozo de chorizo
50 grs. de manteca de cerdo

Se ponen los garbanzos a remojo con agua y un poco de sal durante 12 horas. Se pelan y trocean la cebolla, la zanahoria y los ajos. Todo ello se pocha en la olla con aceite. Se sazona al gusto, se le añade el tocino y la carne y se deja rehogar un poco más.
A continuación añadimos los garbanzos con una hoja de laurel y el chorizo. Se cubre todo con agua, cerramos la olla y mantenemos la cocción durante 20 minutos. Retiramos la olla del fuego y la dejamos enfriar. Abrimos la olla, sacamos el chorizo, el tocino y la carne y lo troceamos. En una sartén aparte fundimos la manteca y rehogamos en ella la cucharada de harina y el pimentón y se agrega a los garbanzos.
Todo ello se espolvorea con perejil picado y se sirve.





6 MIN

FILETES DE SALMÓN AL VINO

INGREDIENTES

6 filetes de salmón de 2,5 cm de ancho
1 cebolla mediana cortada en anillos
1/2 vaso de vino blanco seco
Sal y pimienta blanca al gusto
1 limón en rodajas

Introduzca el cestillo en el interior de la olla. Añada la cebolla en anillos. Sitúe los filetes de pescado encima de la cebolla. Vierta el vino sobre el pescado y eche la sal y la pimienta al gusto. (Si desea añadir otro condimento más de su gusto para sazonar el pescado, añádalo en lugar de éstos). Coloque las rodajas de limón sobre el salmón. Llévelo hasta su ebullición. Cierre la tapa y póngala en presión alta. Cocine durante 6 minutos a fuego lento. Retire la olla del fuego y reduzca la presión utilizando el método rápido. Quite la tapa, deseche la cebolla y el limón y sírvalo.



25 MIN

PESCADO A LA NARANJA

INGREDIENTES

4 naranjas en rodajas
1/4 vaso de salsa de Teriyaki
1/4 vaso de jerez
1/4 vaso de agua
Espolvorear al gusto con pimienta dulce, piel de naranja rayada, nuez moscada y pimienta blanca
Pescado al gusto

Mezcle la salsa de Teriyaki, el jerez y el agua en un molde para hornear poco profundo. Sitúe el pescado marinado en una sola capa. Espolvoree las especias sobre cada uno de los trozos de pescado. Deje el pescado reposar en el adobo durante 10 minutos, a continuación, gírelos y espolvoree el otro lado también con las especias. Deje reposar durante 10 minutos.

Retire el pescado en un plato por un momento y vierta el adobo en la olla a presión. Caliéntelo a fuego medio hasta que llegue a hervir a fuego lento. Coloque los filetes de pescado en la olla, debe colocarlos apilados unos encima de los otros. Cierre la tapa y póngalo a presión alta. Cocine a fuego bajo durante 5 minutos. Quite posteriormente la olla del fuego y reduzca la presión mediante el método rápido. Quite la tapa. Saque los filetes con un par de espátulas de cocina y sírvalo.



5 MIN

GUISADO DE PESCADO

INGREDIENTES

1 Kg. de dos o tres variedades de pescado sin escamas y sin espinas como bacalao, mero, pargo o rape
1 cucharilla de albahaca
1/2 cucharilla de eneldo
Sal y pimienta al gusto
1/4 vaso de perejil picado
1/2 vaso de agua
3 tomates, pelados y cortados en rodajas
1 cebolla mediana troceada
250 gr. de champiñones laminados
1 gran tallo de apio troceado
2 dientes de ajo picado

Introduzca los ingredientes en la olla. Llévelo hasta su ebullición a un fuego medio y remuévalo de vez en cuando. Cierre la tapa para que gane presión. A fuego bajo, cocínelo durante 5 minutos. Retírelo del fuego. Deje que pierda la presión de manera natural. Saque el pescado y las verduras y sírvalos en un bol con un cucharón de servir. Ponga otra vez la olla en la cocina y hierva el líquido que se ha cocinado en ella con la tapa puesta hasta que el líquido se reduzca hasta la mitad removiéndolo de vez en cuando. Con una cuchara de servir, eche el líquido por encima del pescado y sírvalo.

5 MIN

LANGOSTINOS AGRIDULCES

INGREDIENTES

500 gr. de langostinos grandes o camarones pelados
250 gr. de guisantes (frescos o congelados)
1 cebolla pequeña, troceada o cortada en tiras
1/2 vaso de zumo de piña sin azúcar
3/4 vaso de caldo de pollo
3 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de vinagre
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de maicena
1/4 vaso de agua caliente

Mezcle todos los ingredientes excepto la maicena y el agua caliente. Póngalo a hervir, moviéndolo de vez en cuando. Cierre la tapa y póngalo a alta presión. A fuego bajo cocínelo durante 2 minutos. Retírelo del fuego y reduzca la presión mediante el método rápido. Levante la tapa.

En un bowl pequeño, mezcle la maicena con el agua y remuévalo hasta que no queden grumos. Viértalo sobre la olla y cocínelo a fuego medio, removiendo hasta que la salsa espese y se vuelva translucida (durante 2 minutos aproximadamente). Lo puede servir sobre arroz caliente.



SPARE PARTS

Hemos seleccionado los repuestos más importantes de su olla a presión.
Recuerde que puede consultar nuestra web: **www.magefesausa.com** para más información

	NOMBRE	NÚMERO REPUESTO	CÓDIGO REPUESTO	EAN 13	UPC-A
	- Asa lateral	09	**PRÁCTIKA PLUS 4** 09REMEASCP3	8 429113 544072	8 94968 00289 9
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEASCPP	8 429113 544089	8 94968 00290 5
	- Válvula de seguridad	03	**PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO** 09REMEVAPPL	8 429113 544140	8 94968 00296 7
	- Válvula regulación de presión	03	**PRÁCTIKA PLUS 4 - 6 - 8 - TRIO** 09REMEVAPPP	8 429113 544133	8 94968 00295 0
	- Mango inferior	10	**PRÁCTIKA PLUS 4** 09REMEMACP3	8 429113 544096	8 94968 00291 2
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMACPP	8 429113 544102	8 94968 00292 9
	- Mango superior	05	**PRÁCTIKA PLUS 4** 09REMEMAFP3	8 429113 544119	8 94968 00293 6
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEMAFPP	8 429113 544126	8 94968 00294 3
	- Gasket	08	**PRÁCTIKA PLUS 4** 09REMEJSPP3	8 429113 544058	8 94968 00287 5
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMEJSP68	8 429113 544065	8 94968 00288 2
	- Cestillo y soporte	13	**PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO** 09REMECOPP8	8 429113 544409	8 13310 01064 1
	- Tapa	01	**PRÁCTIKA PLUS 4** 09REMETAPP4	8 429113 544423	8 13310 01065 8
			PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO 09REMETAPP8	8 429113 544416	8 13310 01066 5
	- Set juntas de silicona		**PRÁCTIKA PLUS 4-6-8-TRIO ATHENAS 4 - 6 - 8 - TRIO** 09REMEPJJAT	8 429113 544225	8 13310 01041 2
	- Tapa de cristal		**PRÁCTIKA PLUS 6 - 8 - TRIO** 09REMETACP6	8 429113 544430	8 13310 01063 4